Bedienungsanleitung

KOCHFELD

DE





Deutsch, 1 Dansk, 14 English, 27

KP6T72S/DK

Inhaltsverzeichnis



Installationsanweisungen

DE

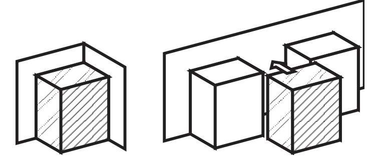
! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, eines Umzugs oder einer Übergabe an einen anderen Benutzer das Gerät stets begleitet, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin nachschlagen zu können.

! Lesen Sie bitte die nachfolgenden Hinweise aufmerksam durch. Sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, des Gebrauchs und der Sicherheit.

Die nachstehend aufgeführten Anweisungen sind an den Fachinstallateur gerichtet und gelten als Leitlinien zur korrekten technischen Installation, Einstellung und Wartung gemäß den geltenden Richtlinien.

Wichtig: Jeder beliebige Eingriff zur Einstellung, Wartung usw. muss bei stromlosem Gerät vorgenommen werden.
Sollte das Gerät elektrisch eingeschaltet bleiben müssen, ist größte Vorsicht geboten.

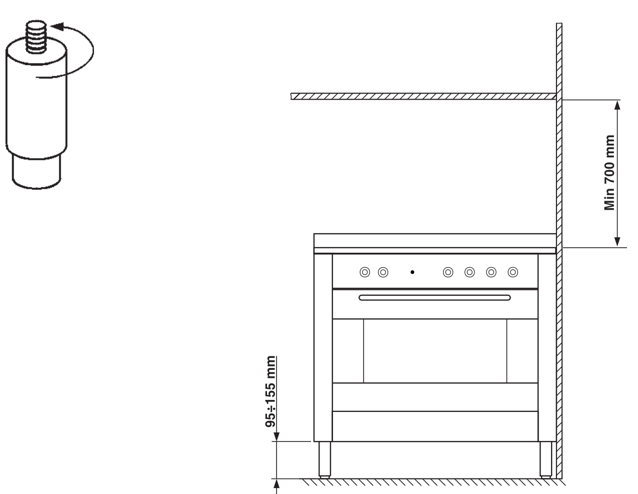
Bei diesem Herd handelt es sich um ein Gerät folgender technischr Eigenschaften:
- Kategorie: II 2ELL3B/P



Klasse 1 Klasse 2 Unterklasse 1

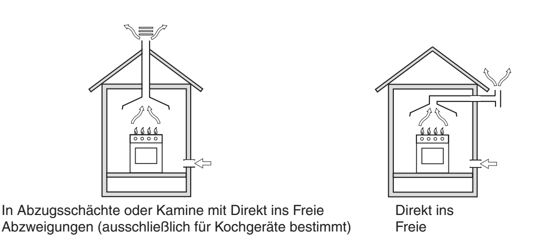
Aufstellung

Die maximalen Abmessungen des Gasherdes entnehmen Sie bitte aus der Abbildung der Seite 2. Zur Gewährleistung der ordnungsgemäßen Betriebsweise des in einer Möbelzeile installierten Gerätes sind die in Abb. 4 angegebenen Abstände unbedingt einzuhalten. Die angrenzenden Oberflächen, sowie die Rückwand müssen aus geeignetem Material beschaffen sein, um einer Übertemperatur von 65 °C standhalten zu können. Vor der Installation des Herdes müssen die mitgelieferten 90 - 130 mm hohen Füße in die im unteren Teil des Herdes bereits vorgesehenen Löcher eingesetzt werden. Mittels dieser mit Schraubgewinde versehenen Füße kann die Höhe des Herdes ggf. justiert werden.



Dieses Gerät darf nur in ständig belüfteten Räumen und in Übereinstimmung mit den Bestimmungen der geltenden Normen installiert und in Betrieb genommen werden.
Folgende Anforderungen müssen gegeben sein:

- Die Verbrennungsabgase müssen über eine geeignete Abzugshaube, die an einen Rauchabzugsschacht, einen Kamin oder eine direkt ins Freie führende Öffnung anzuschließen ist, abgeleitet werden.

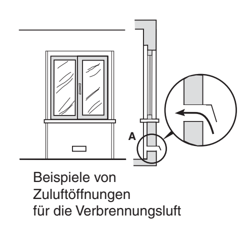


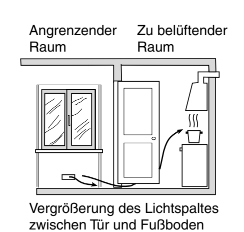
- Sollte die Installation einer Abzugshaube nicht möglich sein, ist auch der Einsatz eines im Fenster oder in einer Außenmauer installierten Elektrolüfters gestattet, der gleichzeitig mit dem Gerät in Betrieb zu setzen ist.

Küchenbelüftung
Es ist absolut erforderlich, dass dem Raum, in dem das Gerät installiert wird, die genaue Menge der zur ordnungsgemäßen Gasverbrennung und Belüftung der Küche erforderlichen Luft auch wieder zugeführt wird. Die natürliche Belüftung ist durch eine permanente Öffnung in einer Küchen-Außenwand, oder mittels eines einzelnen oder kollektiven, mit Abzweigungen versehenen, den geltenden Bestimmungen entsprechenden Belüftungsschachtes zu gewährleisten.
Die Luftaufnahme direkt aus dem Freien und fern von Luftverschmutzungsquellen ist zu gewährleisten. Die Belüftungsöffnung muß folgende Eigenschaften besitzen:



- Sie muss einen freien, gesamten Netto-Durchgangsquerschnitt von mindestens 6 cm^2 pro kW der thermischen Geräte-Nennleistung aufweisen, mindestens jedoch von 100 cm^2 (die thermische Leistung ist dem Typenschild zu entnehmen).
- Sie muss so angelegt werden, dass die Öffnungen weder von Innen noch von Außen her verstopft bzw. verschlossen werden können.
- Sie ist auf geeignete Weise zu schützen, z.B. durch Gitter, Metallnetze usw., und zwar so, dass der o.g. Nutzquerschnitt nicht verringert wird.
- Sie ist in Bodennähe anzulegen.



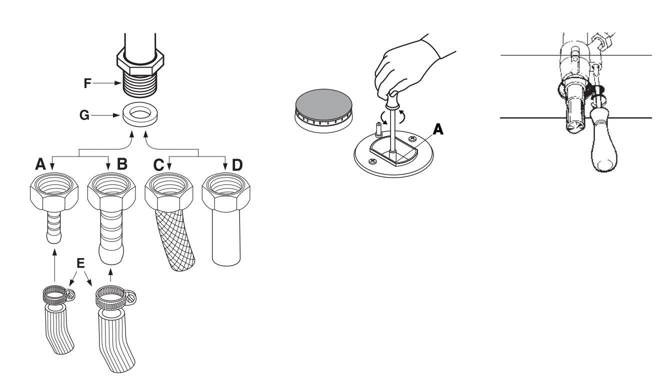


Die Belüftung kann auch durch angrenzende Räume erfolgen, die vorschriftsmäßig (gemäß den einschlägigen Bestimmungen) belüftet werden, bei denen es sich jedoch weder um Schlafzimmer, Gebäudeteile gemeinsamen Gebrauchs noch um Räume handeln darf, in denen Brandgefahr besteht, wie Garagen, Lagerhäuser, Lagerstätten für entflammbares Material usw. Die aus dem angrenzenden Raum strömende Luft muss ungehindert durch permanente Öffnungen desselben eingangs erwähnten Querschnitts in das zu belüftende Zimmer strömen können. Derartige Belüftungsöffnungen können auch durch Vergrößerung des Lichtspaltes zwischen Tür und Fußboden geschaffen werden. Wird zur Ableitung der Verbrennungsgase ein Elektrolüfter eingesetzt, dann muss die Belüftungsöffnung im Verhältnis zur maximalen Luftförderung des Elektrolüfters vergrößert werden. Auf jeden Fall muss der Elektrolüfter eine Luftförderungsleistung erbringen, die so hoch ist, dass eine stündliche Lufterneuerung von 3-5 Mal das Raumvolumen gewährleistet wird. Werden mehrere Gasflammen gleichzeitig für längere Zeit benutzt, könnte sich eine zusätzliche Belüftung, z.B. durch Öffnen eines Fensters oder durch eine noch stärkere Belüftung, die die Leistung eventuell vorhandener mechanischer Belüftungssysteme optimiert, als notwendig erweisen. Die Flüssiggase, die schwerer als die Luft sind, stauen sich im unteren Raumbereich. Räume, in denen Gasflaschen mit GPL-Flüssiggas aufbewahrt werden, müssen demnach in Bodenhöhe Abzugsöffnungen ins Freie vorsehen, damit eventuell ausgetretenes Gas nach unten hin abziehen kann. Außerdem dürfen leere oder halb gefüllte Flüssiggasflaschen nicht in Räumen, die unter der Erde liegen (Keller usw.) installiert oder gelagert werden. Es ist ratsam, nur die in Verwendung befindliche Gasflasche im Raum aufzubewahren, und diese so aufzustellen, dass sie keiner direkten Einwirkung von Wärmequellen, die einen Temperaturanstieg von mehr als 50°C bewirken können, ausgesetzt werden.

Gasanschluss

- Der Anschluss des Gerätes an die Gasleitung oder an die Gasflasche muss gemäß der einschlägigen Bestimmungen erfolgen und nur nachdem man sich vergewissert hat, dass es auf die Gasart, mit der es betrieben wird, eingestellt ist.
- Dieses Gerät ist für den Betrieb mit der auf dem Typenschild angegebenen Gasart eingestellt. Sollte die vorhandene Gasanlage mit dieser nicht übereinstimmen, müssen sämtliche Düsen durch die jeweilig geeigneten (im Beipack) ausgewechselt werden. Beachten Sie hierzu bitte die Anleitungen des Abschnitts "Anpassung an die verschiedenen Gasarten".
- Um einen sicheren Betrieb, einen angemessenen Energieverbrauch und eine optimale Lebensdauer des Gerätes zu gewährleisten, ist sicherzustellen, dass der Versorgungsdruck den in der Tabelle 1 "Merkmale der Brenner und Düsen" angegebenen Werten entspricht, andernfalls ist das Eingangsrohr mit einem den geltenden Bestimmungen entsprechenden Druckregler zu versehen.
- Der Anschluss ist so vorzunehmen, dass das Gerät keinerlei Zugspannungen ausgesetzt wird.

Schließen Sie das Gerät mittels des auf der Rückseite befindlichen zylinderförmigen ½"G-Gewindeanschlusses (F) an.
Verwenden Sie hierzu ein mit Anschlussverschraubungen versehenes, den einschlägigen Bestimmungen entsprechendes starres Metallrohr (D), oder ein mit Anschlüssen versehenes, den einschlägigen Bestimmungen entsprechendes metallenes Flexrohr mit durchgehenden Wänden (C), dessen Länge bei größter Ausdehnung 2000 mm nicht überschreiten darf.
Überprüfen Sie, dass das metallene Flexrohr nicht mit beweglichen Geräteteilen, durch die es beschädigt oder eingeklemmt werden könnte, in Berührung kommt.
Wird ein Gummischlauch verwendet, ist der entsprechende Schlauchanschluss für Flüssiggas (A) oder für Erdgas (B) zu verwenden. Der Dichtring "G" (im Beipack) muss bei allen Anschlusssystemen verwendet werden. Befestigen Sie die beiden Schlauchenden mit den entsprechenden, den gültigen Richtlinien entsprechenden Schlauchschellen "E". Verwenden Sie für den Anschluss mittels Flexschläuchen nur solche, die den einschlägigen Bestimmungen, sowie der jeweils eingesetzten Gasart entsprechen. Beachten Sie bitte auch Folgendes:



- Er ist so kurz wie möglich zu halten, seine maximale Länge darf 1,5 m nicht überschreiten.
- Er darf keine Biegungen oder Drosselstellen aufweisen;
- Er darf weder mit der Geräterückseite, noch mit Teilen, die eine Temperatur von 50°C erreichen können, in Berührung geraten.
- Er darf nicht durch Öffnungen verlegt werden, die der Ableitung der Backofenverbrennungsgase dienen.
- Er darf nicht mit scharfkantigen Stellen oder Ecken in Berührung kommen.
- Er muss leicht zugänglich sein, um ihn über die gesamte Länge hinweg jederzeit leicht auf seine Beschaffenheit überprüfen zu können.
- Er muss nach Ablauf des aufgedruckten Datums ausgetauscht werden.

Wichtig: Bei Anschluss an Flüssiggas (Gasflasche) ist zwischen Gasflasche und Gasschlauch ein den einschlägigen Bestimmungen entsprechender Druckregler zu montieren.

Überprüfen Sie den gesamten Gaskreis nach Abschluss sämtlicher Installationsmaßnahmen auf Dichtheit. Verwenden Sie hierzu eine Seifenlösung (auf keinen Fall eine Flamme). Stellen Sie sicher, dass auch bei Einsatz sämtlicher Flammen ein ausreichender Erdgasleitungsdruck besteht.

Anpassung an die verschiedenen Gasarten (Anleitungen für das Kochfeld)

Wird das Kochfeld mit einer anderen Gasart betrieben, als die, für die es vorgesehen wurde (ersichtlich aus dem oberen Teil des Kochfeldes oder aus dem auf der Verpackung angebrachten Etikett), sind die Brennerdüsen wie folgt auszutauschen:

- Die Kochfeldroste abnehmen und die Brenner aus ihren Sitzen herausnehmen.
- Die Düsen mittels eines 7 mm Steckschlüssels abschrauben, und durch die entsprechenden der neuen Gasart (siehe Tabelle 1 "Merkmale der Brenner und Düsen") ersetzen.
  Sämtliche Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.
- Ersetzen Sie anschließend das Etikett der alten Eichung mit einem der neuen Gasart entsprechenden Etikett (befindlich im Düsenbeipack).

Einstellung der Brenner-Primärluft

An den Brennern ist keine Primärlufteinstellung erforderlich.

Minimumeinstellung

- Drehen Sie den Brenner auf klein;
- Ziehen Sie den Reglerknopf ab und regulieren Sie die rechts vom Hahn befindliche Stellschraube mittels eines Schraubenziehers so, dass eine kleine stabile Flamme gewährleistet ist (bei zu kleiner Flamme ist die Schraube zu lockern, bei zu großer Flamme dagegen etwas anzuziehen).

NB: Bei Flüssiggasen muss die Einstellschraube ganz angezogen werden.

- Vergewissern Sie sich, dass bei raschem Drehen von Maximum auf Minimum die Flamme des Brenners nicht erlischt.
- Bei den mit einer Sicherheitsvorrichtung (Thermoelement) ausgestatteten Geräten muss bei Nichtfunktionieren der Vorrichtung bei auf Minimum eingestellten Brennern der Durchfluss der Minimumleistung (durch Regulieren der Einstellschraube) erhöht werden.

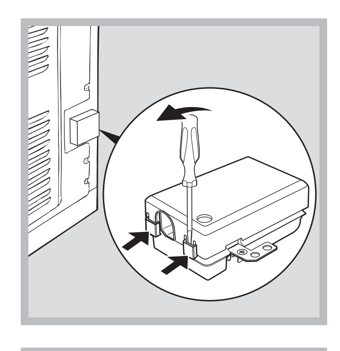
Nach erfolgter Neuregelung sind die auf den Bypass-Linien angebrachten Siegel mit Siegellack oder ähnlichem Material zu erneuern.

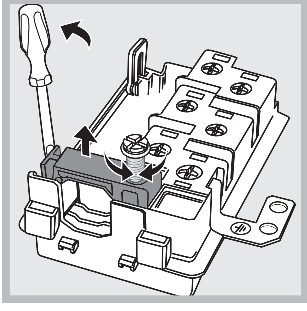
Elektroanschluss

Die mit einem Dreileiterkabel ausgerüsteten Backöfen sind für den Betrieb mit Wechselstrom bei der auf dem Typenschild (befindlich auf dem Gerät) und in der Bedienungsanleitung angegebenen Versorgungsspannung und -frequenz ausgelegt. Der Erdleiter des Kabels ist gelb/grün.



Anschluss des Netzkabels



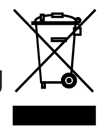


1. Öffnen Sie das Klemmengehäuse, indem Sie unter Zuhilfenahme eines Schraubenziehers die seitlichen Zungen des Klemmengehäusedeckels anheben. Ziehen Sie den Deckel ab (*siehe Abbildung*).
2. Schrauben Sie die Schraube der Kabelklemme aus und drücken Sie sie durch Einwirken auf den Schraubenzieher heraus.
3. Schrauben Sie die Schrauben der Kontakte L-N-⏚ aus und befestigen Sie die Drähte dann unter Beachtung der entsprechenden Farben unter den Schraubenköpfen: Blau (N), Braun (L), Gelb/Grün (⏚).

Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz
Versehen Sie das Kabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung; wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist ein allpoliger Schalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm, der der Strombelastung und den geltenden Richtlinien entspricht, zwischenzuschalten (der Erdleiter darf nicht durch den Schalter unterbrochen werden).
Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt wird, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.
Vor dem Anschluss ist Folgendes zu beachten:

- Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es sachgemäß und gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften an eine leistungsfähige Erdungsanlage angeschlossen wird. Die Gegebenheit dieser grundlegenden Sicherheitsanforderung muss überprüft werden, im Zweifelsfalle ist eine Kontrolle durch Fachpersonal anzufordern. Der Hersteller kann für eventuelle, durch Fehlen einer Erdungsanlage verursachte Schäden nicht verantwortlich gemacht werden.
- Vor Anschluss des Gerätes kontrollieren Sie bitte, dass die auf dem Typenschild (befindlich auf dem Gerät und/oder auf der Verpackung) angegebenen Daten mit denen des Strom- und Gasversorgungsnetzes übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass die elektrische Leistung der Anlage und der Steckdosen der maximalen, auf dem Typenschild angegebenen Höchstleistung des Gerätes entspricht. Im Zweifelsfalle ziehen Sie bitte einen Fachmann zu Rate.
- Falls Steckdose und Stecker des Gerätes nicht übereinstimmen sollten, ist die Steckdose von einem Fachmann durch eine andere geeigneten Typs zu ersetzen. Dieser muss bei der Gelegenheit auch überprüfen, dass der Steckdosen-Kabelquerschnitt der Leistungsaufnahme des Gerätes entspricht. Allgemein ist die Verwendung von Adaptern, Vielfachsteckdosen und/oder Verlängerungen nicht ratsam. Falls deren Gebrauch jedoch unvermeidlich sein sollte, dürfen nur Einfach- oder Vielfachadapter und Verlängerungen verwendet werden, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen; achten Sie darauf, dass die auf dem Einfachadapter und den Verlängerungen angegebene Stromleistungsgrenze und die auf dem Vielfachadapter angegebene Höchstleistungsgrenze nicht überschritten wird. Stecker und Steckdose müssen leicht zugänglich sein.

Entsorgung



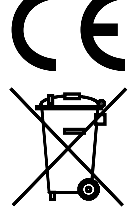
- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen Stadtmüll entsorgt werden dürfen. Die Altgeräte müssen getrennt gesammelt werden, um die Rückführung und das Recycling der Materialen zu optimieren, aus denen die Geräte hergestellt sind, und um mögliche Belastungen der Gesundheit und der Umwelt zu verhindern. Das Mülleimersymbol ist auf allen Produkten dargestellt, um an die Verpflichtung zur getrennten Abfallsammlung zu erinnern. Für weitere Informationen zur korrekten Entsorgung können sich die Besitzer von Haushaltsgeräten an die übergeordnete öffentliche Einrichtung oder an ihren Händler wenden.

Merkmale der brenner und düsen

Tab. 1

Brenner	Durch-messer (mm)	Wärmeleistung kW (p.c.s.*) Nomin.	Wärmeleistung kW (p.c.s.*) Min.	Flüssiggas By-pass 1/100 (mm)	Flüssiggas Düse 1/100 (mm)	Flüssiggas Menge* g/h G30/G31	Erdgas Düse 1/100 (mm) G 20	Erdgas Düse 1/100 (mm) G25	Erdgas Menge* l/h G20	Erdgas Menge* l/h G25
C. Starkbrenner	100	3.00	0.7	38	75	218	116	134	286	332
B. Mittelstarker Brenner	75	1.65	0.4	27	58	120	96	100	157	183
A. Hilfsbrenner	55	1.0	0.4	30	45	73	71	77	95	111
D. Dreiflammen-kranz (TC)	130	3.25	1.3	52	74	236	124	143	309	360
Versorgungsdruck	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					50 42.5 57.5			20 17 25	20 18 25

* Bei 15°C und 1013 mbar-Trockengas
Propan G31 H.s. = 50,37 MJ/kg
Butan G30 H.s. = 49,47 MJ/kg
Erdgas G20 H.s. = 37,78 MJ/m3

TYPENSCHILD	
Abmessungen	Breite 43,5 cm Höhe 32 cm Tiefe 41,5 cm
Nutzvolumen	Liter 53
Elektrischer Anschluss	Spannung 230V ~ 50Hz oder maximale Leistungsaufnahme 2850W
ENERGY LABEL	Richtlinie 2002/40/EG über die Etikettierung von Elektrobacköfen. Norm EN 50304 Energieverbrauch Natürliche Konvektion - Heizfunktion: Traditionell Deklarierte Energieverbrauchsklasse Erzwungene Konvektion - Heizfunktion: (Intensivgaren)
	**Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:** 2006/95/EWG vom 12.12.06 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen - 89/336/EWG vom 03.05.89 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen - 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen. 2002/96/EG

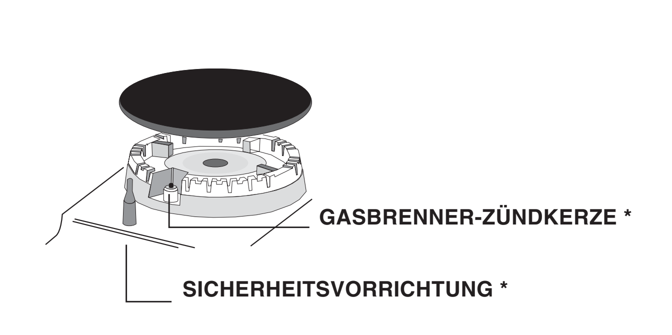
Beschreibung des Gerätes

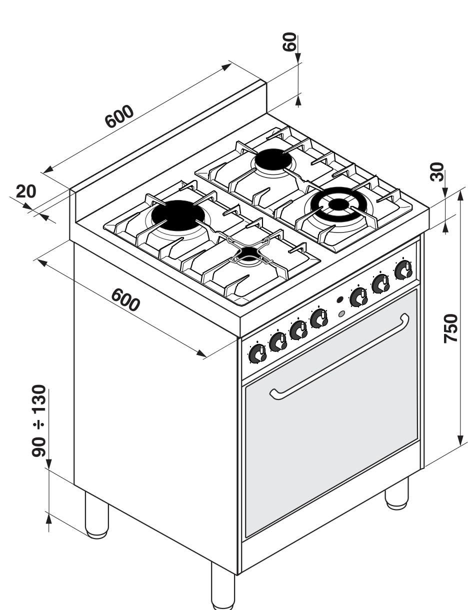


DE

Geräteansicht

NORMALBRENNER
SCHNELLBRENNER
KOCHFELDROSTE
BRENNER MIT DREIFACHKRONE
REDUZIERROSTE
ZEITSCHALTUHR
KLEINBRENNER
BACKOFEN-REGLERKNOPF (FUNKTIONSWÄHLER)
REGLERKNÖPFE KOCHFELDBRENNER
THERMOSTATENREGLER (TEMPERATURWÄHLER)
ELEKTRONISCHE ZÜNDUNG GASBRENNER
BETRIEBSKONTROLLEUCHTE DES ELEKTRO-BACKOFENS






* Nur bei einigen Modellen.

Inbetriebsetzung und Gebrauch

DE

Kochmulde

Sämtliche Brenner sind mit einer Zündautomatik und einer Thermoelement-Sicherheitsvorrichtung gegen Gasverluste ausgestattet. Letztere unterbricht automatisch die Gaszufuhr, wenn die Flamme während des Betriebs erlischt. Die Brenner sind unterschiedlicher Abmessungen, wählen Sie den Brenner, der dem Durchmesser des eingesetzten Topfes entspricht. Der gewählte Brenner kann mittels des Reglerknopfes "M" wie folgt eingestellt werden:

Gashahn geschlossen ●

Maximale Einstellung

Kleinste Einstellung



Die neben den Reglerknöpfen aufgedruckten Symbole

zeigen an, welcher Kochmuldenbrenner dem jeweiligen Knopf entspricht.

Anzünden eines Brenners:

- Drehen Sie den entsprechenden Reglerknopf gegen den Uhrzeigersinn bis auf das Symbol der großen Flamme;
- drücken Sie den Reglerknopf bis zum Anschlag ein und aktivieren Sie die Zündautomatik durch gleichzeitiges Drücken der durch das Symbol ☆ gekennzeichneten Zündtaste;
- halten Sie den Reglerknopf für ungefähr 10 Sekunden lang eingedrückt, um ein Aufheizen des Sicherheits-Thermoelements zu ermöglichen;
- lassen Sie den Reglerknopf wieder frei und vergewissern Sie sich, dass die Flamme gleichmäßig brennt. Sollte dies nicht der Fall sein, ist obiges zu wiederholen.

Zur Einstellung der niedrigsten Leistung drehen Sie den Reglerknopf auf die kleine Flamme. Mittlere Leistungsstufen erhalten Sie durch Drehen des Reglerknopfes auf eine Zwischenposition zwischen der großen und kleinen Flamme. Zum Ausschalten des Brenners drehen Sie den Reglerknopf im Uhrzeigersinn auf Pos. AUS "●".

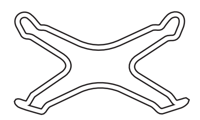
Wichtig:

- Aktivieren Sie die Zündautomatik nicht für länger als 15 Sekunden.
- Sollten Schwierigkeiten bei der Zündung auftreten, so könnte dies an eventuell in der Gasleitung befindlichen Luft liegen.
- Sollte die Flamme unversehens erlöschen, tritt noch für einen kurzen Augenblick Gas aus, bevor die Sicherheitsvorrichtung anspricht. Drehen Sie den Reglerknopf auf AUS und warten Sie mindestens 1 Minute bevor Sie den Brenner erneut anzünden, um die Gefahr abzuweisen, dass sich das noch kurz ausgeströmte Gas entflammen könnte.
- Befindet sich das Gerät nicht in Betrieb ist sicherzustellen, dass sich sämtliche Reglerknöpfe auf Pos. AUS "●" befinden. Auch der Haupthahn sollte abgedreht werden.

Einsatz der Brenner:
Um optimale Leistungen der Brenner zu gewährleisten, sollte stets die für den jeweilig eingesetzten Brenner geeignete Topfgröße verwendet werden, um zu vermeiden, dass die Flammen über den Topfboden herausschlagen. (siehe nachstehende Tabelle).
Außerdem sollte die Flamme auf Klein gedreht werden, sobald das Gargut zu kochen beginnt.

Gasbrenner	ø Topfdurchmesser (cm)
A. Kleinbrenner	6 – 14
B. Normalbrenner	15 – 20
C. Schnellbrenner	21 – 30
D. Brenner mit Dreifachkrone	24 – 30

Als Zubehör zur Kochmulde wird ein Reduzierrost mitgeliefert, der nur für den Hilfsbrenner "A" zu verwenden ist.



Zeitschaltuhr

Handbetrieb

Drehen Sie den durch das Symbol gekennzeichneten Zeitschalter gegen den Uhrzeigersinn so, dass sein Zeiger mit dem Symbol (Handbetrieb) übereinstimmt. Schalten Sie durch Drehen des Funktionswählers den Backofen ein und drehen Sie den Temperatur-Reglerknopf auf die gewünschte Temperatur. Durch Drehen des Funktionswählers auf die Eingangsposition "●" wird der Backofen ausgeschaltet.

Betriebsweise mit Vorwahl der Garzeiten
Drehen Sie den Zeitschalter im Uhrzeigersinn so, dass sein Zeiger mit der gewünschten Zeit (von 10 bis 120 Minuten) übereinstimmt. Schalten Sie durch Drehen des Funktionswählers den Backofen ein und drehen Sie den Temperatur-Reglerknopf auf die gewünschte Temperatur. Ist die Zeit abgelaufen, vernehmen Sie ein kurzes Tonsignal, das sich nach Drücken einer beliebigen Taste nach 1 Sekunde abschaltet. Berücksichtigen Sie, dass der Timer abschaltet, sobald ein Garvorgang gestartet wird, egal ob es sich um einen Sofortstart oder um einen programmierten



Start handelt.Ventilazione di Kühlluftgebläse
Um die Wärmeerzeugung an den äußeren Teilen des Backofens zu mindern, wurden einige Modelle mit einem Kühlluftgebläse ausgestattet, das über den Programmwähler in Betrieb gesetzt wird. Während des Backofenbetriebs bleibt dieses Gebläse eingeschaltet, weshalb zwischen Frontblende und Backofentür ein austretender Luftstrahl zu vernehmen ist.
Hinweis: Nach Ablauf der Garzeit bleibt das Gebläse noch eingeschaltet, obwohl der Programmwähler bereits auf Position "0" steht, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist.
Während des Backofenbetriebs "Intensivbacken" (Fast Cooking) setzt sich das Gebläse nur bei heißem Backofen automatisch in Betrieb.
Nach Herausnahme des Gargutes empfehlen wir, die Backofentür für eine kurze Weile leicht vorstehen zu lassen: auf diese Weise wird der Kühlzyklus erheblich verkürzt. Dieser Vorgang wird durch einen zusätzlichen Thermostaten gesteuert, und kann in einem oder mehreren Zyklen erfolgen.

! Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa 30 Minuten bei eingestellter Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb gesetzt werden. Nach Ablauf dieser Zeit schalten Sie den Backofen aus, öffnen die Backofentür und lüften die Küche. Der hierbei evtl. entstehende Geruch wird durch das Verdunsten der zum Schutz des Backofens während des Zeitraums zwischen Produktion und erster Inbetriebnahme aufgetragenen Stoffe verursacht.

! Verwenden Sie bitte die erste (die unterste) Führungsschiene nur für die Fettpfanne, d.h. zum Auffangen des abtropfenden Fleischsaftes und/oder Fettes beim Grillen oder bei Einsatz des Drehspießes (nur an einigen Modellen). Für alle anderen Gararten ist diese Führungsschiene nicht zu verwenden. Stellen Sie bei in Betrieb befindlichem Backofen auch niemals Kochgeschirr auf den Backofenboden. Sie könnten hierdurch das Email beschädigen. Stellen Sie Ihr Kochgeschirr (Auflaufformen, Alufolien, usw.) stets auf die ordnungsgemäß in die Führungsschienen eingesetzten, mit dem Gerät gelieferten Backofenroste.

- So gebrauchen Sie nur die kleine Lampe der Innenbeleuchtung: eine ideale Funktion zum raschen Auftauen von Gefriergut.

Traditionell

Thermostatenknopf: zwischen 40°C und MAX.
Bei dieser Einstellung schalten sich die beiden Heizelemente, das untere und das obere, ein. Dies ist der klassische Backofen unserer Großmütter, der jedoch, was Wärmeverteilung und Energieeinsparung anbelangt, auf ein außergewöhnliches Niveau gebracht wurde. Der traditionelle Backofen ist unübertrefflich bei der Zubereitung von Eintopfgerichten wie: Kohl mit Schweinerippchen, Stockfisch auf spanische Art, Stockfisch mit Tomatensoße, Kalbsgeschnetzeltes mit Reis usw.... Ausgezeichnete Resultate erzielen Sie bei der Zubereitung von Rind- und Kalbfleischgerichten wie: Schmorbraten, Ragout, Gulasch, Wild, Lammkeule, Schweinslende usw., die eine lange Garzeit und ständige Hinzugabe von Flüssigkeit erfordern. Der traditionelle Backofen bietet immer noch das beste System zum Backen von Kleingebäck und Kuchen, zum Garen von Obst, sowie zum Garen von Auflaufgerichten bzw. Gerichten in geschlossenen Backformen. Bei Einsatz des traditionellen Backofens schieben Sie bitte jedes Mal nur ein Backblech ein, da ein gleichzeitiges Garen bzw. Backen auf mehreren Ebenen keine gleichmäßige Hitzeverteilung gewährleistet. Je nach Einsatz der verschiedenen Einschubhöhen, kann die Unter- bzw. Oberhitze optimal genutzt werden. Verwenden Sie die oberen Einschubhöhen, wenn mehr Oberhitze verlangt wird, und die unteren, wenn mehr Unterhitze verlangt wird.



Gebäck

Thermostatenregler: zwischen 40°C und MAX.
Das hintere Heizelement schaltet sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen, wodurch eine äußerst delikate, im Backofen gleichmäßig verteilte Wärme gewährleistet wird. Der Energieverbrauch dieser Funktion beträgt nur 1600W. Sie eignet sich zum Garen zarter Speisen, insbesondere jedoch zum Backen von Hefeteigen, sowie zur Zubereitung von Kleingebäck auf 3 Ebenen gleichzeitig. Nachstehend einige Beispiele: Bignè, Kekse, Blätterteiggebäck, Biskuitrolle, gratiniertes Gemüse (Tomaten, Auberginen usw.)

Fast Cooking" (Intensivgaren)

Thermostatenregler: zwischen 40°C und MAX.
Die Heizelemente schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen, wodurch eine äußerst delikate, im Backofen gleichmäßig verteilte, konstante Wärme gewährleistet wird. Ideal für schnelles Garen (Vorheizen ist nicht erforderlich) von Fertiggerichten (zum Beispiel: tiefgekühlte Fertiggerichte) oder "hausgemachte Fertiggerichte".
Beschicken Sie beim "Intensivgaren" nur eine Ebene (die 2. von unten).

Multi-Cooking

Thermostatenregler: zwischen 40°C und MAX.
Die Heizelemente schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen.
Dank der konstant gehaltenen und im Backofen gleichmäßig verteilten Heißluft werden die Speisen sehr gleichmäßig gegart bzw. gebacken.
Es können auch gleichzeitig mehrere Gerichte unterschiedlicher Art gegart werden, vorausgesetzt es werden keine unterschiedlichen Gartemperaturen verlangt. Es können bis zu 2 Einschubhöhen gleichzeitig verwendet werden. Beachten Sie hierzu die Hinweise des Abschnitts "Gleichzeitiges Garen auf mehreren Einschubhöhen". Diese Funktion eignet sich besonders für Gratin-Gerichte, wie auch für Speisen, die längere Garzeiten erfordern, wie: Lasagna, Nudelaufläufe, Brathähnchen mit Kartoffeln usw. Bei Fleischgerichten eignen sich ganz besonders Braten zum Garen im Heißluftbackofen. Dank der optimalen Hitzeverteilung können niedrigere Temperaturen eingestellt werden, es tritt weniger Fleischsaft aus, das Fleisch bleibt demnach zarter und der Gewichtsverlust wird eingeschränkt. Besonders geschätzt wird die Multi-Cooking-Funktion bei der Zubereitung von Fisch, der auf diese Weise mit wenig Zutaten gegart werden kann, wodurch Aussehen und Geschmack unveränderlich erhalten bleiben. Auch für Beilagen wie Zucchini, Auberginen, Paprikaschoten, Tomaten usw. eignet sich der Heißluftbackofen ausgezeichnet.
Dessert: Hefekuchen gelingen ganz besonders im Heißluftbackofen.
Die "Multi-Cooking"-Funktion kann auch zum Auftauen von Fleisch und Brot eingesetzt werden. Stellen Sie hierzu den Thermostaten auf 80°C ein. Zum Auftauen delikater Speisen stellen Sie jedoch entweder eine Temperatur von 60°C ein, oder verwenden nur die kalte Umluft (Thermostateneinstellung demnach auf 0°C).



Pizza

Thermostatenregler: zwischen 40°C und MAX.
Durch diese Kombination wird der Backofen aufgrund der hohen abgegebenen Leistung (2800 W) mit einer hauptsächlich von unten aufsteigenden starken Hitzezufuhr sehr schnell erhitzt.
Diese Funktion eignet sich besonders für die Speisen, die hohe Gartemperaturen verlangen, wie eben Pizza, oder auch für besonders große Fleischbraten.
Verwenden Sie bitte nur ein Backblech oder -rost. Sollte mehr als ein Backrost eingesetzt werden, dann sind ihre Einschubhöhen nach Ablauf der halben Garzeit auszuwechseln.



Grill

Thermostatenregler: zwischen 40°C und MAX.
Durch die äußerst hohe Temperatur und die direkt auf das Grillgut gerichtete Hitze wird das Fleisch auf der Oberseite rasch gebräunt, somit tritt kein Fleischsaft aus und das Fleisch bleibt zarter. Die Grillfunktion eignet sich ganz besonders für solche Speisen, die eine äußerst hohe Oberhitze verlangen: Rinder- und Kalbssteaks, Entrecôte, Fleischfilet, Hamburger usw.
Der Abschnitt "Praktische Back-/Brathinweis" enthält einige Beispiele zum Einsatz des Backofens.
Wichtig: Grillen Sie stets bei geschlossener Backofentür.

Die Einstellung **"Umluft-Grill"** ist äußerst praktisch für rasches Grillen, die vom Grill ausgestrahlte Heißluft wird besser verteilt, wodurch gleichzeitig die Oberseite gebräunt und die Unterseite gegart wird.
Auf dieser Einstellung können bereits gegarte Gerichte noch kurz überbacken werden.
(Nudelaufläufe usw.)



Praktische Back-/Brathinweise

Position Funktion-swähler	Gerichte	Gew. (Kg)	Einschub Höhe von unten	Vorheizzeit (Minuten)	Position Thermostat-enregler	Garzeit (Minuten)
Backofen	Lasagne	2,5	3	10	200	55-60
	Cannelloni	2,5	3	10	200	40-45
	Nudelaufläufe	2,2	3	10	200	50-55
	Kalb	1,7	2	10	210	80-90
	Hähnchen	1,5	3	10	200	70-80
	Truthahnbraten	2,5	3	10	200	80-90
	Ente	1,8	3	10	200	90-100
	Kaninchen	2,0	3	10	200	80-90
	Schweinelende	1,5	3	10	200	70-80
	Lammkeule	1,8	3	10	200	80-90
	Makrelen	1,3	3	10	200	30-40
	Zahnbrasse	1,5	3	10	180	30-40
	Seezunge in Silberfolie	1,0	3	10	200	30-35
	Neapoletanische Pizza	0,6	3	15	210	15-20
	Kekse	0,5	4	15	180	25-30
	Torten	1,1	3	15	180	30-35
	Schokoladenkuchen	1,0	3	15	165	50-60
	Hefekuchen	1,0	4	15	165	50-60
Grill	Seezungen und Tintenfische	1	4	5	-	6
	Tintenfisch- und Krebsspieße	1	4	3	-	4
	Kabeljaufilet	1	4	3	-	10
	Gegrillte Gemüse	1	4	-	-	8-10
	Kalbsteaks	1	4	5	-	20-25
	Koteletts	1,5	4	5	-	20-25
	Hamburger	1	4	3	-	10-15
	Bratwürste	1,7	4	5	-	20-25
	Toasts	4	4	3	-	2-3
	Mit Bratspieß (falls vorhanden)					
	Kalbfleisch am Spieß	1.0	-	-	-	80-90
	Hähnchen am Spieß	1.5	-	-	-	80-90
	Lamm am Spieß	1.0	-	-	-	80-90

NB: Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Wunsch geändert werden können. Bei Einsatz des Grills ist die Fettpfanne auf die unterste Führung zu schieben.

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

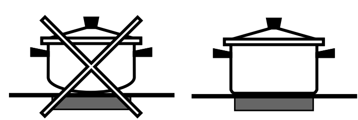
DE

! Das Gerät wurde entsprechend den strengsten internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.

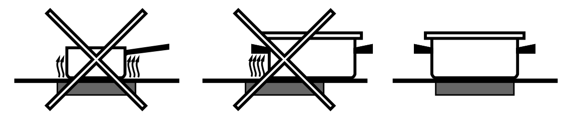
Praktische Ratschläge zum Einsatz des Gerätes

So gibt Ihnen Ihr Kochfeld sein Bestes:

- Benutzen Sie Kochgeschirr mit flachem Boden, um zu gewährleisten, dass der Boden vollständig auf der Heizfläche aufliegt.



- Benutzen Sie Kochgeschirr, dessen Durchmesser mit dem der Kochzone übereinstimmt, d.h. dessen Boden die Kochzone ganz bedeckt, und somit die gesamte Wärme genutzt wird.



- Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs trocken und sauber ist; nur so ist ein perfektes Aufliegen des Geschirrbodens, sowie eine lange Lebensdauer von Kochzone und Geschirr gewährleistet.
- Vermeiden Sie den Einsatz von Kochgeschirr, das auch auf Gasflammen verwendet wird: Die äußerst hohe Hitzekonzentration der Gasbrenner könnte die Topfböden leicht verformen und demnach die korrekte Auflage beeinträchtigen.
- Lassen Sie niemals eine Kochzone eingeschaltet, wenn kein Topf darauf steht. Auf diese Weise würde die Kochzone in kürzester Zeit auf Höchsttemperatur gebracht, was Schäden an den Heizelementen zur Folge haben könnte.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz im privaten Haushalt bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist gefährlich, das Gerät Gewittern und Unwettern auszusetzen.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Abstellfläche oder als Schneidebrett.
- Das Glaskeramikkochfeld ist stoßfest; dennoch kann es durch Stöße bzw. Aufprall von spitzen Gegenständen zerbrechen. Schalten Sie das Kochfeld in einem solchen Fall vom Stromnetz und wenden Sie sich an die Kundendienststelle.
- Vermeiden Sie, dass das Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Kochfeldteilen gelangt.
- Bitte berücksichtigen Sie, dass die Kochzonen noch für ca. 30 Minuten nach dem Ausschalten sehr heiß bleiben. Die Restwärme wird auf der entsprechenden Anzeige eingeblendet (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Halten Sie sämtliche Gegenstände, die schmelzen könnten, wie Plastikteile oder Kunststoffe sowie Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen von dem Kochfeld fern. Achten Sie besonders auf Verpackungsmaterial, Frischhaltefolie und Alufolie: Wird derartiges Material auf den noch heißen oder warmen Oberflächen belassen, können sie das Kochfeld dauerhaft beschädigen.
- Sollte die Kochfeldoberfläche gesprungen sein, schalten Sie das Gerät aus, um so mögliche Stromschläge zu vermeiden.
- Stellen Sie Stieltöpfe und Pfannen immer mit nach innen gerichteten Griffen auf die Kochstelle, um jegliches Risiko durch unbeabsichtigtes Anstoßen auszuschließen.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Legen Sie bitte keine Metallgegenstände (Messer, Löffel, Deckel usw.) auf das Kochfeld; sie könnten sehr heiß werden.
- **Hinweis für Herzschrittmacherträger oder Träger anderer medizinischen Implantate:**
  Das Kochfeld entspricht allen geltenden Richtlinien in Sachen elektromagnetischer Verträglichkeit.
  Dieses Erzeugnis erfüllt demnach sämtliche gesetzlichen Anforderungen (Richtlinien 89/336/CEE). Es wurde so konzipiert, dass keine Interferenzen mit anderen in Einsatz befindlichen elektrischen Geräten entstehen können, es sei denn, letztere entsprechen nicht den obigen Richtlinien.
  Das Induktions-Kochfeld erzeugt elektromagnetische Felder im Nahbereich.
  Um jegliche Gefahren durch Interferenzen zwischen dem Kochfeld und dem Schrittmacher auszuschließen, muss letzterer in Übereinstimmung mit den bestehenden Richtlinien hergestellt sein.
  In dieser Hinsicht können wir nur für die Übereinstimmung unseres Erzeugnisses garantieren. Für Informationen hinsichtlich der Konformität oder eventueller Unverträglichkeiten bitten wir Sie, sich an den behandelnden Arzt oder an die Herstellfirma des Herzschrittmachers wenden zu wollen.
- **Während das Gerät in Betrieb ist, können die Heizelemente und einige Stellen an der Ofentür sehr heiß werden. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**
- Wenn Sie den Herd auf einen Sockel stellen, achten Sie darauf, dass das Gerät nicht herunter rutschen kann.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Pflege



DE

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Reinigung Ihres Gerätes

! Der Einsatz von Scheuermitteln oder scharfen oder chemischen Reinigungsmitteln, wie Backofensprays, Fleckenentferner, Rostentfernungsmittel, Reiniger in Pulverform und Scheuerschwämme, die die Oberfläche des Kochfeldes hoffnungslos beschädigen würden, ist zu vermeiden.

! Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

Vor jeder Reinigung und Pflege muß der Gasherd vom Stromnetz getrennt werden.

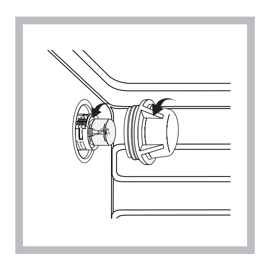
Um eine lange Lebensdauer des Gasherdes zu gewährleisten, muß er regelmäßig gründlich gereinigt werden. Beachten Sie hierbei, daß:

- die emaillierten und selbstreinigenden Teile mit lauwarmem Wasser, ohne Zusatz von Scheuermitteln oder scharfen Reinigungsmitteln, die diese Teile beschädigen könnten, zu reinigen sind;
- der noch lauwarme Backofen möglichst nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt, mit klarem Wasser nachgespült und sorgfältig abgetrocknet wird;
- auf den Inoxstahlteilen Flecken hinterbleiben können, wenn stark kalkhaltiges Wasser oder scharfe (phosphorhaltige) Spülmittel für längere Zeit darauf stehenbleiben. Wir empfehlen deshalb, diese Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trockenzureiben. Übergekochtes Wasser muß ebenfalls beseitigt werden;
- legen Sie den Backofenboden niemals mit Alufolie aus, der Hitzestau könnte nicht nur das Gargut, sondern auch den Lack beschädigen.

Lampenwechsel im Backofenraum

- Schalten Sie mittels des für den Anschluß des Ofens an die elektrische Anlage verwendeten allpoligen Schalters die Stromversorgung ab, oder ziehen Sie den Stecker heraus, falls dieser zugänglich ist;
- Glasabdeckung der Lampenfassung herausdrehen;
- Lampe abschrauben und durch eine hitzebeständige (300°C) Lampe folgender Eigenschaften ersetzen:

  - Spannung 230V/240V
  - Leistung 15W
  - Fassung E14



- Glasabdeckung wieder einsetzen und die Stromversorgung zum Backofen wieder einschalten.

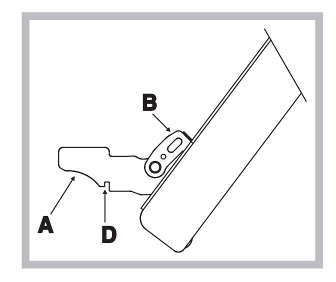
Abnehmen bzw. Einsetzen der Ofentür

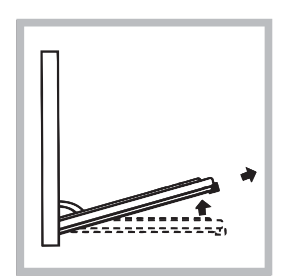
Zur Vereinfachung der Reinigung des Ofeninneren kann die Ofentür entfernt werden. Gehen Sie dabei folgendermaßen vor:

- Öffnen Sie die Tür so weit wie möglich und ziehen Sie die beiden Hebel „B“ nach oben;
- Heben Sie jetzt die Ofentür etwas an und nehmen Sie sie heraus, indem Sie die Haken „A“ herausziehen.

Wiedereinsetzen der Ofentür:

- Halten Sie die Tür in einer vertikalen Position und führen Sie die beiden Haken „A“ in die dafür vorgesehenen Schlitze ein;
- Vergewissern Sie sich, dass die Vertiefung „D“ perfekt am Schlitzrand eingehakt ist (bewegen Sie dazu die Ofentür vorsichtig nach vorne und hinten);
- Öffnen Sie jetzt die Ofentür so weit wie möglich, drücken Sie die beiden Hebel „B“ nach unten und schließen Sie die Ofentür.





Brugervejledning

KOMFUR

DK



Deutsch, 1



Dansk, 14



English, 25

KP6T72S/DK

Oversigt





DK

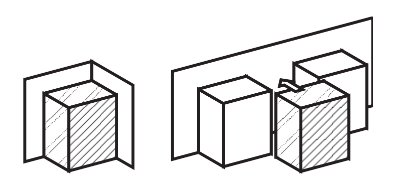
! Inden det nye apparat tages i brug skal man nøje læse disse brugsanvisninger. Ved salg, overdragelse eller flytning skal brugsanvisningen følge med apparatet.

! Opbevar brugsanvisningerne for yderligere konsultation. Overdrag brugsanvisningerne til eventuelt nye ejere af apparatet.

Nedenstående instruktioner er henvendt til kvalificerede installatører, som hjælp til korrekt udførelse af installering, regulering og teknisk vedligeholdelse i overensstemmelse med den gældende lovgivning.

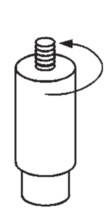
Vigtigt: enhver regulering, vedligeholdelse etc. skal udføres mens apparatet er elektrisk afbrudt. Hvis der er behov for, at apparatet er elektrisk tilsluttet, skal man træffe de nødvendige forholdsregler for sikkerheden.

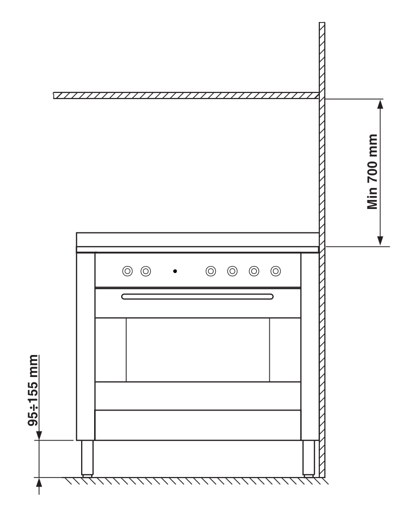
Komfuret har følgende tekniske karakteristika:
- Kat. III 1a2H3B/P



Placering

Apparatets dimensioner er vist i figuren. Minimumsafstandene skal overholdes for at sikre korrekt funktion af apparatet ved installering mellem skabe. De tilstødende flader og bagvæggen skal kunne modstå en temperatur på 65 °C.
Inden komfuret installeres, skal støttebenene på 95-130 mm (følger med) fastgøres i hullernes forneden på komfuret. Disse ben kan indstilles med skruer, og kan således benyttes til planstilling af komfuret ved behov.



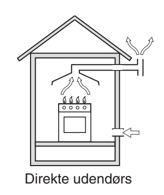


Apparatet må kun installeres og benyttes i lokaler med konstant udluftning i henhold til kravene i de gældende nationale standarder. Følgende krav skal være opfyldt:

- Apparatet skal udlede forbrændingsprodukterne i en speciel emhætte, der skal være tilsluttet et trækrør, et stigrør eller direkte udendørs.
- Hvis det ikke er muligt at installere en sådan emhætte, kan der anvendes en elektrisk ventilator, installeret på vinduet eller på en ydervæg, som skal sættes i funktion samtidigt med apparatet.

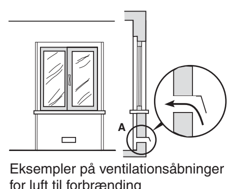


I skorsten eller aftræk af kobber. (der kun anvendes til komfurer)

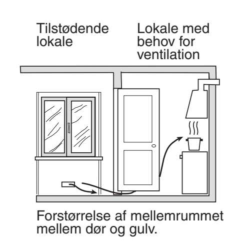


Direkte udendørs

Ventilation i køkkenlokalet
I lokalet hvor apparatet installeres, er det nødvendigt, at der tilføres den krævede luftmængde til korrekt forbrænding af gassen og til ventilation af selve lokalet. Den naturlige lufttilførsel skal ske gennem åbninger i lokalets ydervægge, eller ved hjælp af enkelte ventilationsrør, eller ventilationsrør med forgreninger i overensstemmelse med de gældende standarder. Luften skal tilføres direkte udefra og langt fra forureningskilder.
Udluftningsåbningen skal have følgende karakteristika:
- der skal være et samlet frit passagetværsnit på mindst 6 cm^2 for hver kW af apparatets nominelle varmemængde, og mindst 100 cm^2 (varmemængden kan læses på skiltet);
- Installeringen skal være udført på en sådan måde, at åbningerne ikke kan tildækkes, hverken internt eller eksternt for væggen.
- Der skal monteres fx riste eller metalnet, etc, således at ovennævnte anvendelige tværsnit ikke reduceres.
- Placeringen skal være i en højde i nærheden af gulvoverfladen.



Eksempler på ventilationsåbninger for luft til forbrænding



Forstørrelse af mellemrummet mellem dør og gulv.

Lufttilstrømningen kan også ske fra et tilstødende lokale, blot dette lokale ikke er et sovekammer, eller et rum med brandfare, såsom lagerrum, garage, opbevaringssted for brændbart materiale, etc., og det er udluftet i overensstemmelse med de gældende standarder. Lufttilstrømningen fra det tilstødende

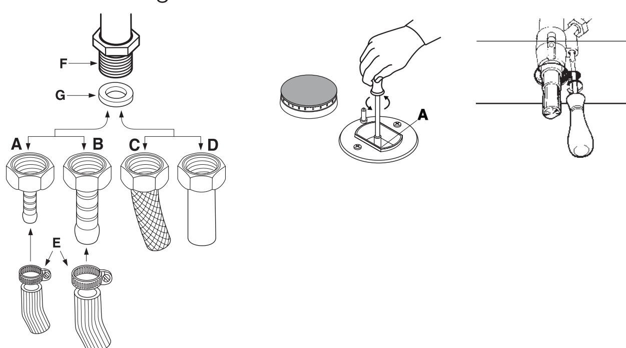
lokale skal foregå frit gennem permanente åbninger med tværsnit, der ikke er mindre end ovennævnte. Disse åbninger kan også fås ved at forstørre mellemrummet mellem døren og gulvet. Hvis der anvendes en elektrisk ventilator til bortledning af forbrændingsprodukterne, skal ventilationsåbningen forstørres på grundlag af ventilatorens maksimale luftføringsevne. Den elektriske ventilator skal have tilstrækkelig kapacitet til at sikre en luftudskiftning pr. time lig med 3-5 gange lokalets volumen. Hvis apparatet anvendes intensivt og i længere tid, kan der være behov for supplerende udluftning, fx kan man åbne et vindue, eller udluftningen kan forbedres ved at øge den elektriske ventilators udluftningsevne, hvis en sådan er installeret. Flydende gas, der er tungere end luften, samler sig i nærheden af gulvoverfladen. Dette medfører, at lokaler med flasker med flydende gas skal have åbninger til de ydre omgivelser i nærheden af gulvoverfladen, således at eventuelle gasudslip kan bortledes forneden. Desuden må man aldrig opbevare flasker med flydende gas (heller ikke tomme) i lokaler der ligger under jordoverfladen; det vil være hensigtsmæssigt kun at have den anvendte flaske i lokalet, og denne flaske skal være tilsluttet langt fra varmekilder, der kan bringe den op på en temperatur over 50 °C.

Gasforsyning

- Tilslutning af apparatet til rørledningen eller til en gasflaske skal udføres i overensstemmelse med de gældende regler, og først efter at man har kontrolleret, at apparatet er reguleret for den gastype, den vil blive tilført.
- Dette apparat er forberedt til funktion med den gas, der er anført på etiketten på kogefladen. Hvis den leverede gas ikke stemmer overens med den gas apparatet er fremstillet til, skal man udskifte dyserne (følger med leveringen), som forklaret i afsnittet "Tilpasning til forskellige gastyper".
- For at opnå sikker funktion, passende energiforbrug og længere funktionsdygtig levetid for apparatet, skal man sørge for, at forsyningstrykket overholder de værdier, der er anført på tabel 1 "Specifikationer for gasblus og dyser". Hvis dette ikke er tilfældet, skal man installere en speciel trykregulator på indgangsrøret i overensstemmelse med de gældende standarder.
- Tilslutningen skal udføres på en sådan måde, at apparatet ikke udsættes for nogen form for påvirkning.

Tilslut den gevindskårne ½"G cylindriske hankobling **F**) på bagsiden af apparatet ved hjælp af et metalrør med koblingsstudse (**D**), der stemmer overens med de gældende regler, eller brug en ubrudt metalslange med koblingsstudse (**C**), der stemmer overens med de gældende regler, som ikke er længere end 2000 mm. Kontroller at slangen ikke kan komme i kontakt med bevægelige dele, der kan beskadige eller trykke den sammen. Hvis man benytter en gummislange, skal man montere den specielle gummiholder til **flydende gas** (**A**) eller til **naturgas** (**B**). Man skal også anvende pakningen (**G**) (følger med) på begge typer tilslutninger. Fastgør de to ender på slangen med de specielle slangeklemmer (**E**) i overensstemmelse med de gældende regler. Slangen skal være i overensstemmelse med de gældende standarder og være egnet til den anvendte gastype. Desuden skal følgende overholdes for slangen:

- Den skal være så kort som muligt, og med en max længde på 1,5 meter.
- Den må ikke have bøjninger eller indsnævringer.
- Den må ikke komme i kontakt med apparatets bagside, eller med andre dele der kan nå en temperatur på 50°C.
- Den må ikke føres gennem huller eller åbninger beregnet til udledning af forbrændingsgas fra ovnen.
- Den må ikke komme i kontakt med skærende dele eller skarpe kanter.
- Det skal være let at undersøge slangen i hele dens "bane", for at kunne kontrollere dens tilstand.
- Den skal udskiftes indenfor datoen punslet på selve slangen.



Vigtigt: Ved tilslutning til flydende gas (flaskegas) skal man montere en trykregulator i overensstemmelse med de gældende regler mellem flasken og slangen.
Når installeringen er afsluttet skal man kontrollere, at tætningen for gaskredsløbet er tæt ved hjælp af en påført sæbeblanding (aldrig ved brug af åben ild). Kontroller at rørledningen for naturgassen har passende dimensioner til at forsyne apparatet, når alle gasblussene er tændt.

Tilpasning til forskellige gastyper

Ved behov for at tilpasse komfuret til en gas, der ikke er af den type, som det oprindeligt er bestemt for (vist på mærkatet foroven på komfuret eller på emballagen), skal man udskifte gasblussenes dyser ved at følge nedenstående fremgangsmåde:

- Fjern ristene fra gasblussene, og fjern gasblussene fra de respektive sæder.
- Løsn dyserne (fig. 9) ved hjælp af en 7 mm topnøgle. Udskift herefter dyserne med de dyser, som er egnede til den nye gastype (se tabel 1 "Specifikationer for gasblus og dyser"). Genmonter delene ved at udføre handlingerne modsat.

- Når handlingen er udført skal man udskifte det gamle mærkat med mærkatet for den gas, der nu anvendes, som kan fås hos vore servicecentre. Indstilling af blussenes primærluft Det er ikke nødvendigt at regulere gasblussenes primærluft.

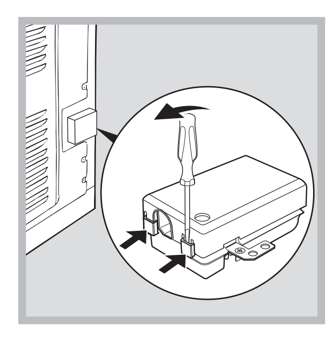
Indstilling af minimum
- Sæt hanen på minimum.
- Tag gasblussets betjeningsknap af og skru på justeringsskruen, der sidder inden i styrestangen til hanen (fig. 10), indtil der er en lille, jævn flamme, ved hjælp af en skruetrækker (hvis skruen løsnes, øges flammen og omvendt).
  N.B.: Anvendes der flydende gas, skal justeringsskruen strammes helt i bund.
- Kontroller at gasblussene ikke slukkes, når man hurtigt drejer knappen fra positionen for maksimum til positionen for minimum.
- På apparater udstyret med sikkerhedsanordning (varmeelement), skal man ved manglende funktion af anordningen ved indstilling på minimum af blussene, øge deres minimumskapacitet ved at indstille på reguleringsskruen.

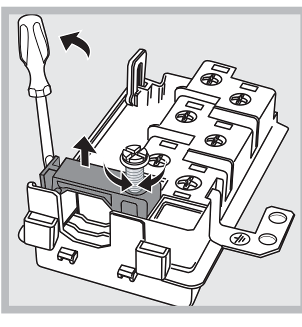
Når denne indstilling er udført, skal man genoprette forseglingerne på by-pass'ene med segllak eller lignende materialer.

Elektrisk tilslutning

Ovne udstyret med trepolet forsyningskabel er klargjort til funktion med vekselstrøm ved den forsyningsspænding og frekvens, der er anført på skiltet med specifikationer (anbragt på ovnen) og i brugervejledningen. Kablets jordledning er gul/grøn.

Montering af forsyningskabel





1. Åbn klemrækken ved at stikke en skruetrækker ned i klapperne på siden af dækslet. Træk og åbn dækslet (*se skemaet*).
2. Løsn skruen i kabelklemmen, og tag den ud ved at vrikke skruetrækkeren (se figuren).
3. Tag skruerne af kontakterne L-N-⏚ og fastgør ledningerne under klemskruerne i overensstemmelse med farverne: Blå (N) Brun (L) Gul-Grøn (⏚).

Tilslutning af strømforsyningskablet til nettet
Monter et standardstik, der er egnet i forhold til belastningen, som angivet på typeskiltet. Ved direkte tilslutning af forsyningskablet, skal der indsættes en flerpolet afbryder med en kontaktafstand på min. 3 mm mellem apparatet og forsyningsnettet. Afbryderen skal være egnet i forhold til den konkrete belastning og skal opfylde kravene i de gældende normer (det skal ikke være muligt at frakoble jordledningen ved hjælp af afbryderen). Forsyningskablet skal være placeret på en sådan måde, at det ikke når en temperatur på 50º C over omgivelsestemperaturen på noget punkt.

Inden tilslutningen udføres, skal man kontrollere følgende:
- Dette apparat er kun elektrisk sikret, når det er korrekt tilsluttet til et effektivt jordforbindelsesanlæg i overensstemmelse med den gældende lovgivning inden for området for elektrisk sikkerhed. Det er strengt nødvendigt at kontrollere, at dette grundlæggende sikkerhedskrav er opfyldt, og i tvivlstilfælde skal man sørge for at anlægget undersøges af en kvalificeret tekniker. Fabrikanten kan ikke anses for værende ansvarlig for eventuelle beskadigelser, forårsaget af manglende jordforbindelse af anlægget.
- Inden apparatet tilsluttes skal man kontrollere, at dataene på skiltet (anbragt på apparatet og/eller på emballagen) svarer til dem, der kræves af forsyningsnettet for elektricitet og gas.
- Kontroller at anlæggets og stikkontakternes elektriske kapacitet er egnet til apparatets maksimale effekt, som fremgår af skiltet. I tvivlstilfælde skal man rette henvendelse til en kvalificeret tekniker.
- Hvis stikkontakten ikke passer til apparatets stik, skal stikket udskiftes med en egnet type af en kvalificeret tekniker. Denne tekniker skal også sørge for, at tværsnittet på stikkontaktens ledninger er egnet til den effekt apparatet optager. Normalt vil det ikke være tilrådeligt at anvende adaptere, flerdobbelte stikdåser og/eller forlængerledninger. Kan dette ikke undgås, skal man sørge for udelukkende at anvende enkelte eller flerdobbelte forlængerledninger og adaptere, der overholder de gældende regler på sikkerhedsområdet. Overhold den maksimale effekt, som angivet på de enkelte forlængerledninger eller adaptere, og den maksimale spænding, som angivet på flerdobbelte adaptere. **Stikket og stikkontakten skal være lettilgængelige**.

DK

Bortskaffelse

- Bortskaffelse af emballagematerialet. Emballagen skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale regler, så det kan genbruges.
- Det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) foreskriver, at husholdningsapparater ikke må bortskaffes med almindeligt byaffald. Apparaterne skal indsamles særskilt for at optimere omfanget af genanvendelse og genbrug af materialerne og for at forhindre eventuel skade på helbred og miljø. Affaldssymbolet er påtrykt alle produkter for at minde om, at de skal indsamles separat.
  For yderligere oplysninger om korrekt bortskaffelse af husholdningsapparater kan man rette henvendelse til den offentlige renovation eller til forhandleren.

TYPESKILT	
Mål	Bredde 43,5 cm Højde 32 cm Dybde 41,4 cm
Volumen	53 liter
Elektriske tilslutninger	spænding: 230V ~ 50Hz maks. strømforbrug 2850W
ENERGI MÆRKNING	Direktiv 2002/40/EF vedrørende energimærkning af elektriske ovne, Standard EN 50304. Energiforbrug ved naturlig varmestrømning: opvarmningsfunktion: Statisk Erklæret energiforbrug for klasse med forceret varmestrømning: opvarmningsfunktion: Fast cooking
CE	**Dette apparat er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:** 2006/95/EØF af 12/12/06 (Lavspænding) og senere ændringer; -89/336/EØF af 03/05/89 (Elektromagnetisk kompatibilitet) og senere ændringer; -93/68/EØF af 22/07/93 og senere ændringer. -2002/96/EF

Specifikationer for gasblus og dyser

Tabel 1				Flydende gas			Naturgas		Bygas	
Gasblus	Diameter (mm)	Termisk effekt kW (øvre brændværdi*)		By-pass 1/100 (mm) (mm)	Dyse 1/100	Kapacitet* g/t	Dyse 1/100	Kapacitet* l/t	Dyse 1/100	Kapacitet* l/t
		Nomin.	Reduc.		(mm)	G30/31	(mm)		(mm)	G110
Lynblus (stort) (R)	100	3.00	0.7	40	86	218	116	286	260	680ı
Normalt gasblus (normalt) (S)	75	1.65	0.4	30	64	120	96	157	185	395
Hjælpe-gasblus (lille) (A)	55	1.00	0.4	30	50	73	71	95	145	227ı
Tredobbelt gasblus (TC)	130	3.25	1.3	57	91	236	124	309	285	770
Forsyningstryk	Nominel (mbar) Minimum (mbar) Maksimal (mbar)				28-30 20 35			20 17 25	8 6 15	

* Ved 15° C og 1013 mbar-tør gas

G31	Øvre brændværdi = 50,37 MJ/kg
G30	Øvre brændværdi = 49,47 MJ/kg
G20	Øvre brændværdi = 37,78 MJ/m^3
G110	Øvre brændværdi = 15,87 MJ/m^3

Beskrivelse af apparatet



DK

Samlet illustration

NORMALT GASBLUS

LYNGASBLUS

STØTTERISTE TIL GRYDER OG PANDER

TREDOBBELT GASBLUS

REDUKTIONSRISTE

TIMER

HJÆLPEGASBLUS

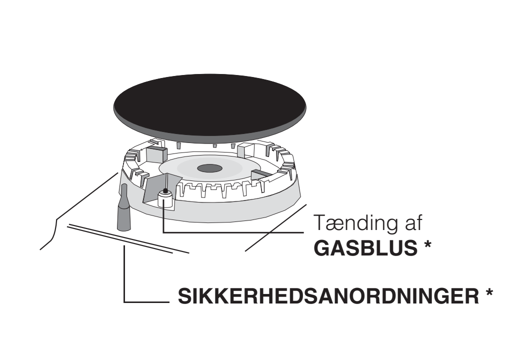
OMSKIFTERKNAP FOR DEN ELEKTRISKE OVN (VÆLGER FOR TILBEREDNINGSFUNKTIONERNE)

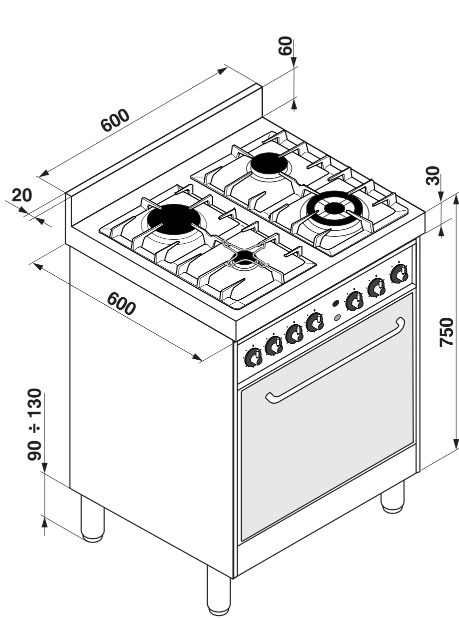
BETJENINGSKNAPPER TIL GASBLUS

TERMOSTATKNAP TIL ELEKTRISK OVN (TEMPERATURINDSTILLING)

TÆNDINGSKONTAKT TIL GASBLUS

KONTROLLAMPE FOR ELEKTRISK VARMEELEMENT







***** Findes kun på nogle modeller.

Start og brug

DK

Beskrivelse af komfuret

Alle gasblussene er udstyret med automatisk tænding samt et sikkerhedsvarmeelement mod gasudslip, som blokerer for gassen, hvis gasblussets flamme slukker under brug. Gasblussene har forskellige størrelse og effekt. Vælg det mest egnede gasblus til diameteren på den gryde/pande, der skal anvendes.
Det valgte gasblus kan styres ved hjælp af den tilhørende knap "M", der kan indstilles på følgende måde:

Slukket ●

Max åbning

Min åbning

Ved siden af knapperne viser symbolerne placeringen af det tilhørende gasblus på kogefladen.
For **at tænde et af gasblussene** skal man gøre følgende:

- Drej den tilhørende knap mod uret, indtil den når den store flamme.
- Tryk knappen i bund for at aktivere den automatiske gastænding, og tryk samtidig på tændingstasten "P" med symbolet .
- Hold knappen trykket i cirka 10 sekunder med flammen tændt for at tillade opvarmning af sikkerhedsvarmeelementet.
- Slip knappen, og kontrollér, at tændingen er sket stabilt. Hvis dette ikke er tilfældet, skal handlingen gentages.

Drej knappen hen på den lille flamme for at indstille på den mindste effekt. Det er også muligt at indstille på mellemliggende niveauer ved at placere knappen mellem symbolet for den store flamme og symbolet for den lille flamme.
For at slukke gasblusset skal man dreje knappen med uret indtil positionen for slukket "●".

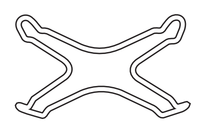
Vigtigt:

- Hold aldrig den automatiske tændingsanordning aktiveret i længere end 15 sekunder ad gangen.
- I nogle tilfælde kan der være problemer med tændingen, fordi der findes luft internt i gasrøret.
- Hvis gasflammen slukkes ved et uheld, vil gassen fortsætte med at strømme ud i et kort øjeblik, inden sikkerhedsanordningen griber ind. Luk betjeningsknappen, og forsøg ikke at tænde igen i mindst 1 minut, således at den udsendte gas kan få tid til at blive bortledt, idet den kan være farlig.
- Når apparatet ikke er i funktion, skal man kontrollere, at knapperne er stillet på slukket "". Desuden anbefales det at lukke hovedgashanen på gasforsyningen.

Brug af gasblussene:
For at få optimalt udbytte af gasblussene anbefales det kun at benytte gryder med en diameter, der er egnet til det anvendte gasblus, således at man undgår, at flammen strømmer ud fra grydebunden (se efterfølgende tabel). Desuden anbefales det at sænke flammen, når en væske begynder at koge, således at varmen lige netop er tilstrækkelig til at opretholde kogningen.

Gasblus	Diameter på beholderen i cm.
Hjælpeblus A	fra 6 til 14
Normalt blus B	fra 15 til 20
Lynblus C	fra 21 til 30
Tredobbelt blus D	fra 24 til 30

Komfuret er udstyret med **reduktionsriste**, der kun skal benyttes på hjælpeblusset "A".



"Timer"

Drej timerknappen med symbolet venstre om, og placer markøren ud for symbolet (manuel).
Fortsæt med at tænde for ovnen på vælgerknappen, og indstil temperaturen ved at dreje på termostatknappen. Ovnen slukkes ved at dreje timerknappen tilbage til udgangsposition "●".

Funktion med programmering af tilberedningstiden
Drej timerknappen højre om, og placer markøren ud for den forudvalgte tid (fra 10 til 120 minutter).
Fortsæt med at tænde for ovnen på vælgerknappen, og indstil temperaturen ved at dreje på termostatknappen. Når nedtællingen afsluttes, lyder der et signal, der ophører efter 1 min. eller efter tryk på en vilkårlig tast.
Timeren slås fra, når der startes en tilberedning (med det samme eller en programmeret tilberedning).
Afkølingsventilation
For at sænke den eksterne temperatur, er nogle modeller udstyret med en afkølingsblæser, der startes ved at dreje programvælgerknappen "H".
Under tilberedning er blæseren altid tændt, og man kan høre en luftstrøm, der kommer ud fra ovndørens frontstykke.
Bemærk: ved afsluttet tilberedning fortsætter blæseren med at være tændt, også selvom knappen står på "0", indtil ovnen er passende afkølet.
På "Fast cooking" tændes blæseren kun automatisk, når ovnen er varm.
Når maden er taget ud af ovnen, anbefales det, at man lader ovndøren stå halvt åben et stykke tid. På denne måde reduceres varigheden af



afkølingscyklussen betydeligt. Denne proces styres af en supplerende termostat, og kan foregå i én eller flere cyklusser.
! Når ovnen tændes første gang, anbefales det at lade ovnen være i funktion i tom tilstand i cirka en halv time med termostaten indstillet på maksimum og ovndøren lukket. Når dette tidsrum er udløbet, skal ovnen slukkes, ovndøren skal åbnes og lokalet skal udluftes.
Den lugt der til tider opstår under denne handling er forårsaget af fordampning af de stoffer, der er anvendt til beskyttelse af ovnen i den periode der går fra fremstillingen af komfuret til ibrugtagning.

! Placer den medfølgende bradepande i nederste rille til opsamling af sovs og/eller fedt, hvis der tilberedes med grill eller drejeindretning (kun på nogle modeller). Ved anden form for tilberedning må man aldrig anvende nederste rille, og der må aldrig lægges genstande på ovnens bund, mens man tilbereder mad, da overfladebehandlingen kan tage skade. Stil altid tilberedningsbeholdere (ildfaste fad, aluminiumsfolie etc.) på den tilhørende rist korrekt indsat i ovnens holdere.

- Under denne funktionsmåde tændes kun det **interne lys**: Ideel til hurtig optøning.

Statisk funktionsmåde

Placering af termostatknap: mellem 40° C og MAX.
I denne position tændes de to varmeelementer forneden og foroven. Det er den gammeldags ovnfunktion, som dog er blevet videreudviklet for at opnå optimal temperaturfordeling og begrænsning af energiforbruget. Den statiske ovnfunktion vil være optimal i de tilfælde, hvor man skal tilberede mad, hvis ingredienser består af et eller flere elementer, der sammen danner en enkeltstående ret, som for eksempel: Svinekam med kål, lokale fiskeretter, kalvekød med ris etc. Der opnås desuden gode resultater ved tilberedning af kødretter med okse- eller kalvekød, såsom: langtidsstegt kød, kødstykker, gullasch, kød af vildt, svinekam og køller etc... der har behov for langsom tilberedning med tilføjelse af væske. Det vil altid være det bedste system til tilberedning af kager og frugt samt tilberedning i ovnfaste fade. Ved tilberedning med statisk ovn skal man kun anvende én plade, fordi flere plader forhindrer korrekt fordeling af temperaturen.
Ved at benytte de forskellige riller, der er til rådighed, kan man afbalancere varmemængden mellem oversiden og undersiden. Hvis tilberedningen kræver mere varme nedenfra eller ovenfra, skal man anvende henholdsvis de nederste eller de øverste riller.

 **Programmet Bagværk**

Placering af termostatknap: mellem 40° C og MAX.
Det bageste varmeelement tændes, og blæseren startes, således at der fås en delikat og jævn varme internt i ovnen. Denne funktion bruger kun 1600 W elektricitet.
Funktionen er egnet til tilberedning af mere ømtålelige madvarer, specielt kager der kræver hævning, og bagning af små kager på 3 plader samtidigt. For eksempel: vandbakkelser, småkager og kiks, saltstænger af butterdej, rullede småkager og små gratinerede grønsagsstykker etc….

 **Programmet “Fast cooking”**

Placering af termostatknap: mellem 40° C og MAX.
Varmeelementerne tændes, og blæseren startes, således at der fås en delikat og jævn varme internt i ovnen. Denne funktion er specielt egnet til hurtig tilberedning (og kræver ingen foropvarmning) af færdigretter (for eksempel dybfrosne og forbagte retter) og til adskillige andre tilberedninger. På tilberedningsfunktionen “Fast cooking” opnår man de bedste resultater ved kun at anvende en enkelt hylde (den 2. fra neden).

 **Programmaet Multitilberedning**

Placering af termostatknap: mellem 40° C og MAX.
Varmeelementerne tændes, og blæseren starter. Da varmen er konstant og jævn i hele ovnen, tilbereder og steger luften maden jævnt overalt. Man kan også tilberede forskellige madvarer samtidigt, blot den krævede temperatur er nogenlunde ens. Det er muligt at anvende op til 2 plader samtidigt ved at følge oplysningerne i afsnittet ”Samtidig tilberedning på flere plader”. Denne funktion er specielt egnet til retter, der kræver gratinering eller har behov for meget lang tilberedningstid, for eksempel lasagne, pastaretter i ovn, kylling og stegte kartofler etc. Man får optimale forhold, hvis man tilbereder stege, da den bedre fordeling af temperaturen gør det muligt at indstille lavere temperaturer, hvilket reducerer tabet af kødsaften, således at kødet vil være mere mørt og have større slutvægt. Multitilberednings-funktionen er specielt nyttig ved tilberedning af fisk, som kan ovnsteges med meget begrænset tilføjelse af væde, således at udseende og smag ikke ændres. Ved sideretter opnår man fine resultater ved tilberedning af ovnbagte grøntsager, såsom squash, auberginer, peberfrugter, tomater etc.
Desserter: ved bagning kager, der skal hæve, kan man være sikker på optimale resultater.
“Varmluftfunktionen” kan også anvendes til hurtig optøning af hvidt eller rødt kød samt brød ved at indstille til en temperatur på 80 °C.

For optøning af mere skrøbelige madvarer kan man indstille til 60°C eller bruge koldluftcirkulation og indstille termostatknappen på 0°C.

Programmet Pizza

Placering af termostatknap: mellem 40° C og MAX.
På denne indstilling tilsluttes det ”nederste” og det ”runde” varmeelement, og blæseren starter. Denne kombination sikrer hurtig opvarmning af ovnen takket være den høje udsendte effekt (2800 W) med en stærk varmetilførsel, der hovedsageligt kommer fra neden. Pizza-funktionen er specielt egnet til madvarer, der kræver stærk varme, for eksempel pizza og store stege. Benyt kun én bradeplade eller rist ad gangen. Det er kun muligt at anvende flere plader, hvis de byttes rundt midt under tilberedningen.



Grill

Placering af termostatknap: mellem 40° C og MAX.
Den meget høje temperatur direkte fra grillen medfører øjeblikkelig bruning af kødets overflade, således at udløb af saft forhindres og kødet vil være mere mørt. Grilning er meget hensigtsmæssig til mad, der kræver høj overfladetemperatur, såsom kalve- eller oksebøffer, entrecote, mørbrad, hamburger etc.
Der findes nogle eksempler på anvendelse i afsnittet “Praktiske råd til tilberedning af mad”.
Vigtigt: Når grillen anvendes, skal ovndøren være lukket.

Funktionen **“Ventileret grill”** er meget nyttig ved behov for hurtig grilning, fordi den varme, som grillen udsender, giver mulighed for samtidig tilberedning af både øverste og nederste overflade på maden. Denne funktion kan også bruges til bruning af madvarer i slutningen af tilberedningen.

Praktiske råd til tilberedning af mad

Placering af vælgerknap	Mad, der skal tilberedes	Vægt (kg)	Hyldeplacering fra neden	Foropvarmningstid (minutter)	Placering af termostatknap	Tilberedningstid (minutter)
Ovn	Lasagne	2,5	3	10	200	55-60
	Cannelloni	2,5	3	10	200	40-45
	Ovnbagte pastaretter	2,2	3	10	200	50-55
	Kalvekød	1,7	3	10	210	80-90
	Kylling	1,5	3	10	200	70-80
	Kalkun-roulade	2,5	3	10	200	80-90
	And	1,8	3	10	200	90-100
	Kanin	2,0	3	10	200	80-90
	Svinekam	1,5	3	10	200	70-80
	Lammekølle	1,8	3	10	200	80-90
	Makreller	1,3	3	10	200	30-40
	Havrude	1,5	3	10	180	30-40
	Ørred bagt i sølvpapir	1,0	3	10	200	30-35
	Pizza	0,6	3	15	210	15-20
	Småkager	0,5	3	15	180	25-30
	Tærte	1,1	3	15	180	30-35
	Chokoladekage	1,0	3	15	165	50-60
	Hævede tærter	1,0	4	15	165	50-60
Grill	Søtunger og blæksprutter	1	4	5	-	6
	Reje- og calamarispid	1	4	3	-	4
	Torskefilet	1	4	3	-	10
	Grillede grøntsager	1	4	-	-	8-10
	Kalvebøffer	1	4	5	-	20-25
	Koteletter	1,5	4	5	-	20-25
	Hamburger	1	4	3	-	10-15
	Pølser	1,7	4	5	-	20-25
	Toast	n.° 4	4	3	-	2-3
	Med drejeindretning (hvis monteret)					
	Kalvekød på spid	1.0	-	-	-	80-90
	Kylling på spid	1.5	-	-	-	80-90
	Lam på spid	1.0	-	-	-	80-90

N.B.: tilberedningstiderne er kun vejledende og kan variere alt efter personlige behov. Ved tilberedning med grill skal bradepladen altid placeres i 1. rille fra neden.

Forskrifter og råd

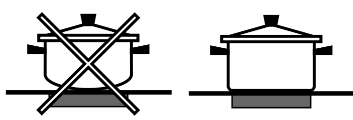


! Apparatet er udviklet og konstrueret i overensstemmelse med internationale sikkerhedsbestemmelser. Disse advarsler gives af sikkerhedsmæssige årsager og skal læses omhyggeligt.

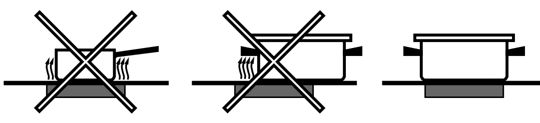
Praktiske råd ved brug af apparatet

Sådan opnår man den bedst mulige ydelse for kogefladen:

- Anvend gryder med flad bund for at sikre, at de dækker hele varmefladen.



- Anvend gryder med en tilstrækkelig stor diameter til at dække kogezonen helt, således at man får fuldt udbytte af al varmen.



- Sørg for at bunden af gryden er helt tør og ren. På denne måde sikres en korrekt tilpasning og en lang levetid, både for kogefladen og for selve gryderne.

- Undgå at anvende de samme gryder, som anvendes på gasblus. Gasblussenes varmekoncentration kan medføre at gryderne bliver deforme og ikke passer til kogezonerne.

- Efterlad aldrig en kogezone tændt uden en gryde, idet varmen hurtigt når op på maksimalt niveau og det kan skade varmeelementerne.

Generelt om sikkerheden

- Apparatet er udviklet og beregnet til brug i private hjem og ikke til industriel eller kommerciel brug.
- Apparatet må ikke installeres udendørs, heller ikke i læ eller under halvtag. Det er farligt at udsætte apparatet for regnvejr og uvejr.
- Undgå at røre ved apparatet, hvis du har bare fødder eller våde eller fugtige hænder eller fødder.
- Apparatet må kun anvendes til tilberedning af mad og af voksne personer i henhold til anvisningerne beskrevet i dette hæfte. Anvend ikke kogefladen som underlag eller som spækbræt.
- Den glaskeramiske overflade kan modstå stød, men den kan blive ødelagt (eller muligvis revne), hvis den rammes med en spids genstand, som for eksempel et stykke værktøj. Hvis det sker, skal man straks afbryde apparatet fra forsyningsnettet og henvende sig til serviceafdelingen.
- Hvis kogefladens overflade er revnet, skal man slukke apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Sørg for, at forsyningsledningerne fra andre husholdningsapparater ikke kommer i kontakt med komfurets varme dele.
- Husk på, at kogezonerne bliver ved med at være varme i mindst tredive minutter efter de slukkes. Den resterende varme angives af en indikator (*se Start og brug*).
- Hold genstande, der kan smelte, på afstand af kogezonerne, som for eksempel genstande i plastik, aluminium eller produkter med et højt indhold af sukker. Vær særlig opmærksom på emballage og plastik- og aluminiumsfolie.
  Hvis de anbringes på den varme overflade, kan det medføre alvorlig skade på kogefladen.
- Placer altid gryder og pander med håndtagene vendt ind mod midten af komfuret, for at undgå at de stødes ved et uheld.
- Træk ikke stikket ud af stikkontakten ved at hive i ledningen, men tag derimod fat om selve stikket.
- Udfør aldrig rengøring eller vedligeholdelse af apparatet, før det er frakoblet den elektriske strømforsyning.
- Læg aldrig metalgenstande på kogefladen (såsom knive, gafler, skeer, låg), da de kan blive varme.
- **Advarsel til folk med pacemaker eller andre aktive, implantable medicinske anordninger:** Komfuret er i overensstemmelse med gældende lovgivning på området for elektromagnetisk støj. Produktet overholder derfor til fulde alle lovkrav (direktiv 89/336/EØF). Det er udviklet, så det ikke skaber støj for andre elektriske apparater i brug, såfremt disse også er i overensstemmelse med ovennævnte lovgivning.
  Induktionskogefladen danner kortrækkende elektromagnetiske felter.
  For at undgå enhver risiko for støj mellem kogeflade og pacemaker, er sidstnævnte konstrueret i overensstemmelse med den gældende lovgivning. Vi kan derfor garantere, at vores produkt opfylder alle krav på dette område. For yderligere oplysninger om overensstemmelse eller eventuelle kompatibilitetsproblemer, bedes man henvende sig til egen læge eller til producenten af pacemakeren.
- **Under brug af apparatet bliver varmelegemerne og nogle steder på ovndøren meget varme. Pas på ikke at røre ved dem, og hold børn på afstand.**
- Hvis komfuret placeres oven på en sokkel, skal man sørge for, at det ikke kan glide ned.
- Apparatet må ikke anvendes af personer (herunder børn), der ikke er i besiddelse af de fornødne fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller af personer, der ikke har kendskab til produktet, medmindre de overvåges af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller medmindre de forinden har fået anvisninger i brug af apparatet.
- Lad ikke børn lege med apparatet.

Vedligeholdelse

Afbrydelse af strømmen

Inden der udføres rengøring eller vedligeholdelse skal den elektriske strømforsyning afbrydes.

Rengøring af apparatet

! Undgå at anvende slibende eller ætsende rengøringsmidler, såsom rensemidler til grill og ovn, pletfjernere og rustfjernelsesprodukter, rengøringsmidler i pulverform eller svampe med slibende overflade, da det kan ødelægge overfladen.

! Benyt aldrig rengøringsapparater med damp eller højtryk til rengøring af apparatet.

For at ovnen kan holde længe, skal man jævnligt rengøre den overalt og være opmærksom på følgende:

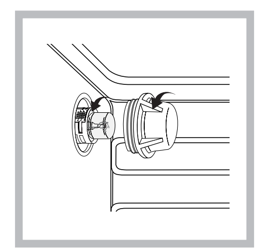
- De emaljerede dele og de selvrensende overflader (hvis til stede) skal afvaskes med lunkent vand uden skurepulver eller ætsende stoffer, der kan ødelægge dem.
- Ovnens inderside skal rengøres ofte - helst efter hver brug - mens den endnu er en smule varm, ved hjælp af varmt vand og et rengøringsmiddel, hvorefter den omhyggeligt skal afskylles og tørres.
- Rustfrit stål kan blive plettet, såfremt det bringes i kontakt med vand med højt kalkindhold eller aggressive rengøringsmidler (fosforholdige) i en længere periode. Det anbefales at skylle disse områder nøje og tørre dem omhyggeligt. Det anbefales endvidere at fjerne vand, der er kogt over.
- Læg aldrig sølvpapir på ovnens bund, da for høje temperaturer kan ødelægge tilberedningen og beskadige lakeringen.

Sådan udskiftes lyspæren i ovnen:

- Afbryd forsyningen til ovnen ved hjælp af den flerpolede afbryder, anvendt til tilslutning af ovnen til elanlægget, eller træk stikket ud, hvis man kan få adgang til det;
- Skru pæreholderens glaslåg af.
- Skru pæren ud og udskift den med en pære, der er modstandsdygtig over for høje temperaturer (300° C) med følgende karakteristika:

- Spænding: 230/240 V
- Effekt: 15 W
- Fatning: E14

- Genmonter glaslåget og tilslut forsyningen til ovnen igen.



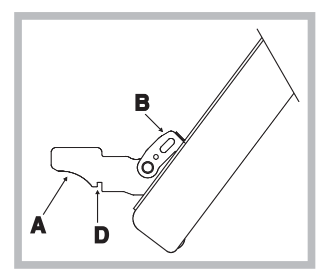
Afmontering/montering af ovndøren

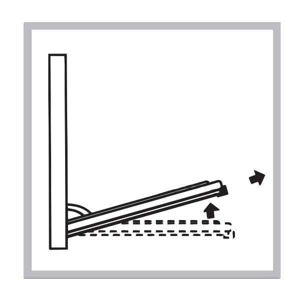
For at lette rengøring af ovnens inderside, kan man fjerne ovndøren ved at følge nedenstående fremgangsmåde:

- Åbn døren helt, og løft de 2 stifter "B".
- Herefter kan man – efter at have lukket døren delvist – løfte den og trække krogene "A" ud, som vist i figuren.

Genmontering af døren:

- Mens døren er i lodret stilling skal man sætte de 2 kroge "A" i åbningerne
- Sørg for at lejet "D" er helt fastgjort til åbningens kant (bevæg døren let frem og tilbage).
- Hold døren helt åben, frigør de 2 stifter "B" ved at trykke nedad, og luk herefter døren.





Operating Instructions

COOKER

GB





DE Deutsch, 1 | DK Dansk, 14 | GB **English, 25**

KP6T72S/DK

Contents



Installation

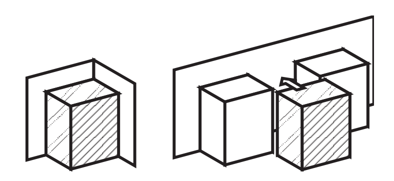
! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe operation, installation and maintenance of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to possible new owners of the appliance.

The following instructions are provided for qualified installers so that they may accomplish installation, adjustment and technical maintenance operations correctly and in compliance with current regulations and standards.

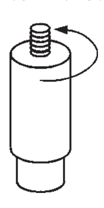
Important: the appliance should be disconnected from the mains electricity supply before any adjustment, maintenance, etc. is carried out. Maximum caution should be used should it be necessary to keep the appliance connected to the electricity supply.

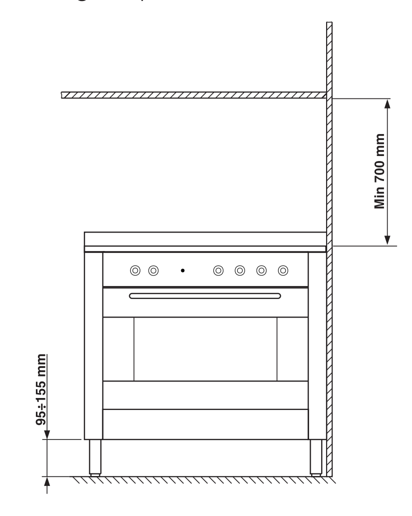
The appliance has the following technical specifications:
- Cat. III 1a2H3B/P



Positioning

The dimensions of the appliance are given in the figure. For trouble-free operation of appliances installed in housing units, the minimum distances shown in figure should be observed. Adjacent surfaces and the wall at the rear should also be able to withstand an overheating temperature of 65 °C.

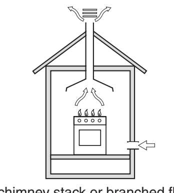




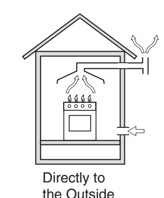
Prior to installing the cooker, the 90 ÷ 130 mm high supporting feet (provided) should be fitted into the holes to be underneath the cooker. These feet are screw-adjustable and whenever necessary should be used to make sure the cooker is level.

This appliance may only be installed and operated in permanently ventilated rooms in compliance with the provisions set forth in normsin force. The following requirements must be observed:

- The appliance must vent flue gases into a special hood, which must be connected to a chimney, flue pipe or directly to the outside.
- If it is impossible to fit a hood, the use of an electric fan is permitted, either installed on a window or on an external wall, which must be switched on at the same time as the appliance.



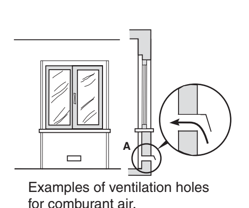
In a chimney stack or branched flue.
(exclusively for cooking appliances)



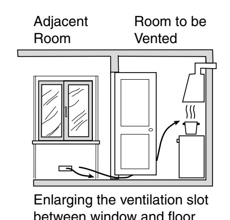
Directly to
the Outside

Kitchen ventilation
The air flow into the room where the appliance is installed must equal the quantity of air that is required for regular combustion of the gas and for ventilating the same room. Air must enter naturally through permanent apertures made in the outside walls of the room or through single or branching collective ventilation ducts in compliance with the norms. The air must be taken directly from the outside, from an area far from sources of pollution. The ventilation aperture must have the following characteristics:

- total free cross section of passage of at least 6 cm^2 for every kW of rated heating capacity of the appliance, with a minimum of 100 cm^2 (the heating capacity is indicated on the rating plate);
- it must be made in such a way that the aperture, both on the inside and outside of the wall, cannot be obstructed;
- it must be protected, e.g. with grates, wire mesh, etc. in such a way that the above-mentioned free section is not reduced;
- it must be situated as near to floor level as possible.



Examples of ventilation holes
for comburant air.



Enlarging the ventilation slot
between window and floor.



GB

The air inflow may also be obtained from an adjoining room, provided the latter is not a bedroom or a room where there is a risk of fire, such as warehouses, garages, fuel stores, etc. and is ventilated in compliance with the norms. The air flow from the adjoining room to the one to be ventilated may pass freely through permanent apertures with a cross section at least equal to that indicated above. These apertures may also be obtained by increasing the gap between the door and the floor. If an electric fan is used for extracting the combustion products, the ventilation aperture must be increased in relation to its maximum performance. The electric fan should have a sufficient capacity to guarantee an hourly exchange of air equal to 3 ÷ 5 times the volume of the kitchen. Prolonged, intensive use of the appliance may require extra ventilation, e.g. an open window or a more efficient ventilation system by increasing the extraction power of the electric fan if installed. Liquid petroleum gas descends towards the floor as it is heavier than air. Apertures in the outside walls in rooms containing LPG cylinders should therefore be at floor level, in order to allow any gas from leaks to be expelled. Do not store LPG cylinders (even when empty) in basements or rooms below ground level; it is advisable to keep only the cylinder in use in the room at any one time and connected far from heat sources which could raise its temperature to above 50 °C.

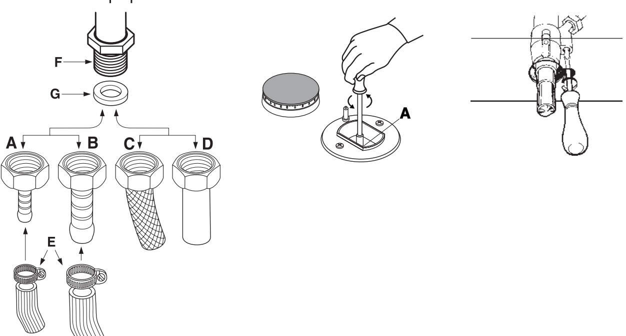
Gas supply

- Check that the appliance is set for the type of gas available and then connect it to the mains gas piping or the gas cylinder in compliance with the applicable norms in force.
- This appliance is designed and set to work with the gas indicated on the label situated on the actual hob. If the gas supply is different from the type for which the appliance has been set, replace the corresponding nozzles (provided), following the instructions given in the paragraph "Adaptation to different types of gas".
- For trouble-free operation, suitable use of energy and a longer life cycle for the appliance, make sure that the supply pressure complies with the values indicated in table 1 "Burner and nozzle specifications", otherwise install a special pressure regulator on the supply pipe in compliance with current standards and regulations.
- Connect in such a way that the appliance is subjected to no strain whatsoever.

Either a rigid metal pipe with fittings (**D**) in compliance with norms must be used for connecting to the nipple union (threaded - cylindrical ½"G fitting **F**) situated at the rear of the appliance, or a flexible steel pipe with a continuous wall and fittings (**C**) in compliance with norms, which must not exceed 2000 mm in length.

Check that the connecting pipe cannot come into contact with moving parts which could damage or crush it. For installation with a flexible rubber pipe, apply the special hose support for **liquid gas** (**A**) or **natural gas** (**B**). The gasket (**G**) (provided) must be utilised in every type of connection. The two ends of the pipe must be fastened with the purpose designed pipe collars (**E**), in compliance with the norms. The flexible pipe should comply with the norms, and be specific for the type of gas used. In addition:

- it should be as short as possible, with a maximum length of 1.5 metres;
- it should not be bent or kinked;
- it should not be in contact with the rear panel of the appliance or in any case with parts which may reach a temperature of 50°;
- it should not pass through holes or slits used for discharging the oven flue gases;
- it should not come into contact with pointed parts or sharp corners;
- it should be easy to inspect along its entire length in order to be able to check its condition;
- it should be replaced before the date printed on the actual pipe.



Important: A pressure regulator, in compliance with the applicable norm in force, must be inserted when connecting to a liquid gas supply (in a cylinder).
Upon completion of installation, check for leaks from the gas circuit using a soapy solution (never use a flame). Make sure that the natural gas pipe is adequate for a sufficient supply to the appliance when all the burners are lit.

Adapting to different types of gas

To adapt the hob to a different type of gas from the factory-set one (indicated on the rating plate at the top of the hood or on the packaging), the burner nozzles should be replaced as follows:

- Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
- Unscrew the nozzles (fig. 9), using a 7 mm socket spanner and replace them with nozzles for the new type of gas (see table 1 "Burner and nozzle characteristics").
  Reassemble the parts following the above procedure in the reverse order.

GB

- On completing the operation, replace the old rating label with the one showing the new type of gas; the sticker is available from our Service Centres. Adjusting the primary air of the burners The primary air of the burners does not need to be adjusted.

Adjusting the low flame

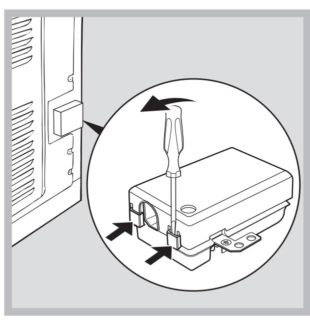
- Turn the tap to the low flame position;
- Remove the knob and turn the adjusting screw, situated to the right of the tap (fig. 10) until you obtain a regular small flame, using a screwdriver (loosening the screw increases the height of the flame, tightening decreases it).
  N.B.: In the case of liquid gas, the regulation screw must be screwed in all the way.
- Having obtained the low flame setting required and with the burner lit, abruptly change the position of the knob several times from minimum to maximum and vice versa and check that the flame does not go out.
- In appliances fitted with the safety device (thermocouple), should the device fail to work with the burners set to the low flame setting, increase the low flame setting of the same on the adjusting screw.

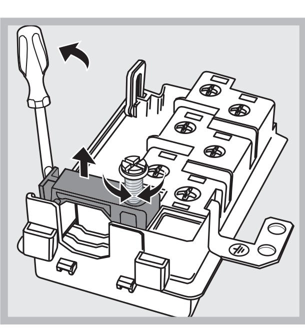
Once the adjustment has been made, remount the seals on the by-passes using sealing wax or similar.

Electrical connection

Those ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with an alternating current with the voltage and frequency indicated on the data plate (located on the appliance) and in the instruction booklet. The wire for earthing the appliance is yellow-green in colour.

Fitting the power supply cable





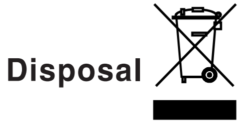
1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover (*see diagram*).
2. Loosen the cable clamp screw and remove it, using a screwdriver as a lever (see figure).
3. Remove the wire contact screws L-N-⏚ , then fasten the wires under the screw heads, respecting the colour code: Blue (N), Brown (L) and Yellow-Green (⏚).

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the mains. The omnipolar circuit breaker should be sized according to the load and should comply with current regulations (the earth wire should not be interrupted by the circuit breaker). The supply cable must be in such a position that no part of it can reach a temperature of 50°C above room temperature.

Before connecting to the power supply, make sure that:

- The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the cooker is correctly and efficiently earthed, in compliance with regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient; if you have any doubts call in a qualified technician to check the system. The manufacturer denies all responsibility for damage resulting from a system which has not been earthed.
- Before plugging the appliance into the mains, check that the specifications indicated on the date plate (on the appliance and/or packaging) correspond to those of the electrical and gas mains of your home.
- Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the appliance, as indicated on the data plate. If in doubt, consult a qualified technical engineer.
- If the socket and appliance plug are not compatible, have the socket replaced with a suitable model by a qualified technical engineer. The latter, in particular, will also have to ensure that the cross section of the socket cables are suitable for the power absorbed by the appliance. The use of adapters, multiple sockets and/or extensions, is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extensions which comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the single adapter or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter. **The plug and socket must be easily accessible**.

Disposal 

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection.
  For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the public service provided or their local dealer.

DATA PLATE	
Dimensions	Breite 43,5 cm Höhe 32 cm Tiefe 41,5 cm
Volumen	Liter 53
Electrical connections	voltage: 230V ~ 50Hz maximum power absorbed 2850W
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens Norm EN 50304 Energy consumption for Natural convection: heating mode: Convectional Declared energy consumption for Forced convection Class: heating mode: Fast cooking
	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 2006/95/EEC of 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments; - 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments; - 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent amendments. - 2002/96/EC

Burner and nozzle specifications

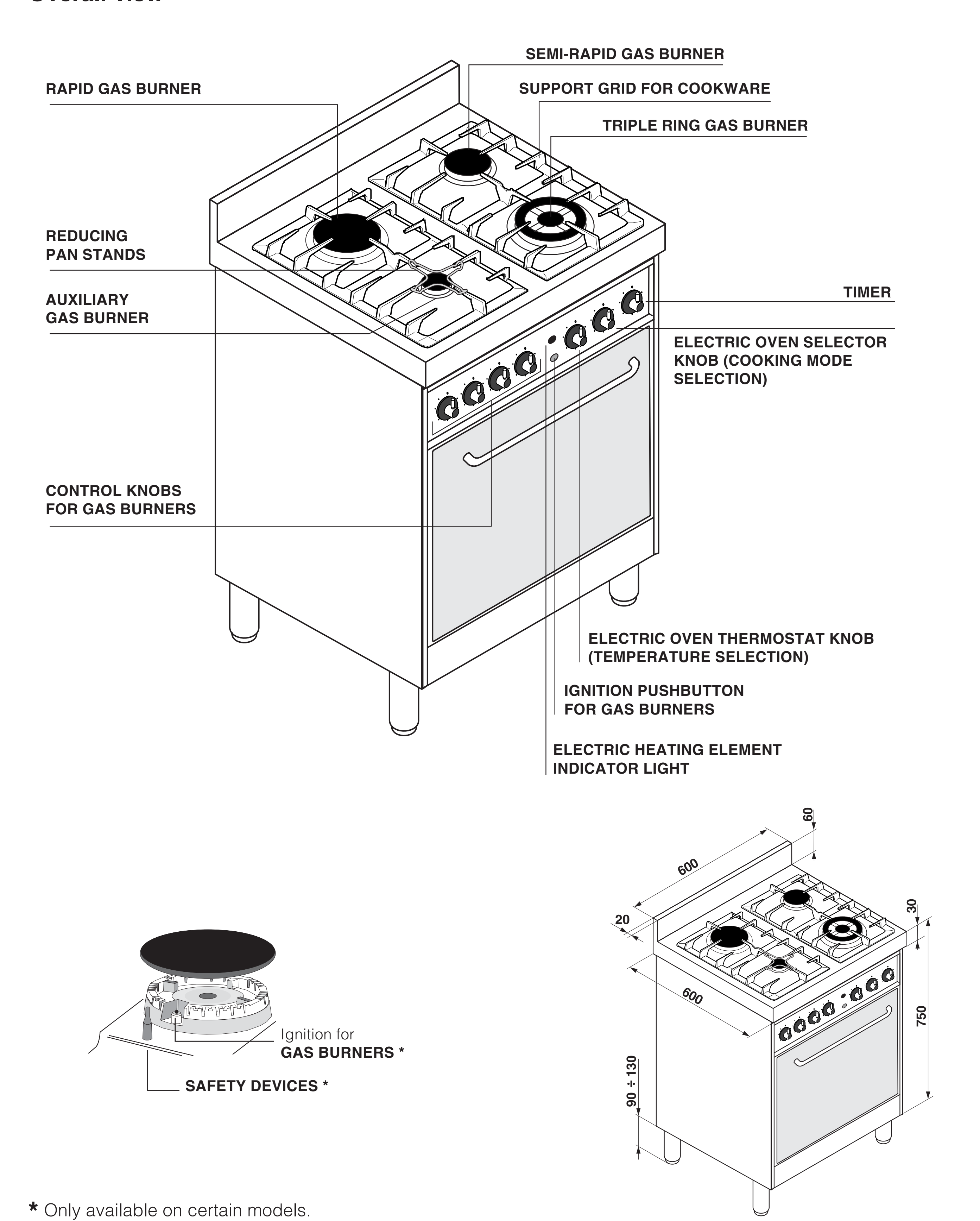
Table 1

Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*) Nom.	Red.	Liquid Gas: By-pass 1/100 (mm)	Liquid Gas: Nozzle 1/100 (mm)	Liquid Gas: Flow* g/h G30/31	Natural Gas: Nozzler 1/100 (mm)	Natural Gas: Flow* l/h	City Gas: Nozzler 1/100 (mm)	City Gas: Flow* l/h G110
Fast (Large) (R)	100	3.00	0.7	40	86	218	116	286	260	680
Semi Fast (Medium) (S)	75	1.65	0.4	30	64	120	96	157	185	395
Auxiliary (Small) (A)	55	1.00	0.4	30	50	73	71	95	145	227
Triple Crown (TC)	130	3.25	1.3	57	91	236	124	309	285	770
Supply pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35		20 17 25	8 6 15	

* At 15°C and 1013 mbar-dry gas
G31 P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
G30 P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
G20 P.C.S. = 37.78 MJ/m^3
G110 P.C.S. = 15.87 MJ/m^3

Description of the appliance

Overall view



* Only available on certain models.

Start-up and use



GB

Hob operation

The burners are fitted with automatic ignition and a thermocouple safety device, which automatically cuts off the gas from the burner in a few seconds if the flame accidentally goes out during operation.
The burners differ in size and power. Choose the most appropriate one for the diameter of the cookware being used.
Each burner can be regulated with the corresonding **control knob** by using one of the following settings:

Off ●

High flame

Low flame



The symbols near the knobs show the position of the relative burner on the hob.
To **ignite a burner**, proceed as follows:

- turn the relative knob counter-clockwise until the pointer is on the high-flame symbol;
- press the knob down fully and activate the automatic gas ignition by pushing at the same time the button marked with the symbol ;
- keep the knob pressed down for about 10 seconds with the flame lit to allow the safety thermocouple to be heated;
- release the knob, checking that the flame is stable. If it is not, repeat the operation.

For minimum power, turn the knob towards the low flame symbol. Intermediate positions are possible by simply putting the knob anywhere between the high and the low flame symbol.
To turn off the burner, turn the knob clockwise to the off position "●" .

Important:

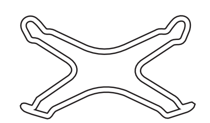
- Do not activate the automatic ignition device for more than 15 consecutive seconds.
- Difficulty in ignition is sometimes due to air inside the gas duct.
- If a burner flame accidentally goes out, the gas continues to exit for a few moments before the safety device activates. Turn the control knob to the off position and do not attempt ignition again for at least 1 minute, thereby letting the gas disperse, which could otherwise be a danger.
- When the appliance is not in operation, check that the knobs are in the off position "" . The main gas supply cut-off cock should also be closed.

Using the burners:
To obtain maximum efficiency from the burners, it is advisable to only use pans with a diameter suitable for the burner being used, so that the flame does not extend beyond the pan base (see following table).

When a liquid starts boiling, it is advisable to turn the flame down just enough to keep the liquid simmering.

Burner	Diameter of the pan in cm.
Auxiliary A	from 6 to 14
Semi-rapid B	from 15 to 20
Rapid C	from 21 to 30
Triple ring D	from 24 to 30

The hob is fitted with **reducing pan stands**, which should only be used on auxiliary burner "A".



Timer

Turn the timer knob with symbol anti-clockwise and set the marker to symbol (manual). Turn the oven on at the selector knob and set the desired temperature on the thermostat knob. To turn the oven off, turn the timer knob back to its initial position "●".

Operation with cooking time programming
Turn the timer knob clockwise, setting the marker to the desired cooking time (from 10 to 120 minutes). Turn the oven on at the selector knob and set the desired temperature on the thermostat knob. Once the countdown is over, a buzzer will sound, and will stop doing so after 1 minute or if you press any button whatsoever.
Remember that the timer is deactivated when cooking starts (be it immediate or programmed).
Cooling ventilation
In order to cool down the temperature of their exterior, some models are fitted with a cooling fan that comes on when the programme selector knob "H" is turned. In this case, the fan is always on and a normal flow of air can be heard exiting between the oven door and the control panel.
Note: when cooking is done, the fan stays on, even if thermostat knob is set to “0”, until the oven has cooled down sufficiently.
In "Fast cooking" mode, the fan comes on automatically only when the oven is hot.
Once you have removed the food from the oven, we recommend you leave the oven door ajar for a few minutes: this will drastically reduce the duration of the cooling cycle. The process is controlled by an additional thermostat and can consist of one or more cycles.
! The first time you use your appliance, we recommend that you set the thermostat to the highest setting and leave the oven on for about half an hour with nothing in it, with the oven door shut. Then, open the oven door and let the room air.

GB

The odour that is often detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage and until it is installed.

! Place the dripping pan provided on the bottom rack of the oven to prevent any sauce and/or grease from dripping onto the bottom of the oven only when grilling food or when using the rotisserie (only available on certain models). For all other types of cooking, never use the bottom rack and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel coating. Always place your cookware (dishes, aluminium foil, etc.) on the grid provided with the appliance inserted especially along the oven rack guides.

- In this mode only the **interior light** are switched on: ideal for fast defrosting.

Convectional Mode

Position of thermostat knob: Between 40°C and MAX.
On this setting, the top and bottom heating elements come on. This is the classic, traditional type of oven which has been perfected, with exceptional heat distribution and reduced energy consumption. The convection oven is still unequalled when it comes to cooking dishes made up of several ingredients, e.g. cabbage with ribs, local stockfish recipes, tender veal with rice, etc... Excellent results are achieved when preparing beef- or veal-based dishes as well: braised meats, stew, goulash, wild game, ham etc., which need to cook slowly and require basting or the addition of liquid. It nonetheless remains the best system for cooking pastries as well as fruit and cooking casseroles in the oven. When cooking in convection mode, use only one rack, as the temperature would not be distributed evenly on several racks.
Using the different rack heights available, you can balance the amount of heat between the top and the bottom of the oven. Select from among the various rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top.

Baking Mode

Position of thermostat knob: Between 40°C and MAX.
The rear heating element and the fan come on, guaranteeing delicate heat distributed uniformly throughout the oven. The electricity absorption in this cooking mode is only 1600 W.
It is ideal for baking and cooking delicate foods - especially cakes that need to rise and for the preparation of certain tartlets on 3 racks at the same time. Here are a few examples: cream puffs, sweet and savoury biscuits, savoury puffs, Swiss rolls and small portions of vegetables au gratin, etc…..

"Fast cooking" Mode

Position of thermostat knob: Between 40°C and MAX.
The heating elements and the fan come on, guaranteeing constant heat distributed uniformly throughout the oven. This mode is especially recommended for cooking pre-packed food quickly (as pre-heating is not necessary), such as for example: frozen or pre-cooked food) as well as for a few "home-made" dishes. The best results when cooking using the "Fast cooking" mode are obtained if you use one cooking rack only (the second from the bottom).

Multi-cooking Mode

Position of thermostat knob: Between 40°C and MAX.
The heating elements, as well as the fan, will come on. Since the heat remains constant and uniform throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly over its entire surface. With this mode, you can also cook various dishes at the same time, as long as their respective cooking temperatures are the same. A maximum of 2 racks can be used at the same time, following the instructions in the section entitled: "Cooking On More Than One Rack". This cooking mode is particularly recommended for dishes requiring a gratin finish or for those requiring considerably prolonged cooking times, such as for example: lasagne, pasta bakes, roast chicken and potatoes, etc… Moreover, the excellent heat distribution makes it possible to use lower temperatures when cooking roasts. This results in less loss of juices, meat which is more tender and a decrease in the loss of weight of the roast. The Multi-cooking mode is especially suited for cooking fish, which can be prepared with the addition of a limited amount of condiments, thus maintaining their flavour and appearance. Excellent results can be attained when cooking vegetable-based side dishes like courgettes, aubergines, peppers, etc.
Desserts: this mode is also perfect for baking leavened cakes. Moreover, this mode can also be used to thaw quickly white or red meat and bread by setting the temperature to 80 °C.

To defrost more delicate foods, set the thermostat to 60°C or use only the cold air circulation feature by setting the thermostat to 0°C.

Pizza Mode

Position of thermostat knob: Between 40°C and MAX.
The bottom and circular heating elements, as well as the fan, will come on. This combination rapidly heats the oven due to the large amounts of power used by the appliance (2800 W), which results in the

production of considerable heat coming prevalently from the bottom. The pizza mode is ideal for foods requiring high temperatures to cook, like pizzas and large roasts. Only use one dripping pan or rack at a time. However, if more than one is used, these must be switched halfway through the cooking process.



Position of thermostat knob: Between 40°C and MAX. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender.

The grill is also highly recommended for dishes that require a high temperature on the surface: such as beef steaks, veal, rib steak, filets, hamburgers etc... Some grilling examples are included in the "Practical Cooking Advice" paragraph.
Important: when using the grill, the oven door must be kept shut.

The “**Ventilated Grill**” is extremely useful for grilling foods rapidly, as the distribution of heat makes it possible not only to brown the surface, but also to cook the bottom part. This mode can also be used for browning foods at the end of the cooking process.

Cooking tips

Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from oven bottom	Preheating time (minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time (minutes)
Oven	Lasagne	2,5	3	10	200	55-60
	Cannelloni	2,5	3	10	200	40-45
	Pasta bakes	2,2	3	10	200	50-55
	Veal	1,7	2	10	210	80-90
	Chicken	1,5	3	10	200	70-80
	Turkey roll	2,5	3	10	200	80-90
	Duck	1,8	3	10	200	90-100
	Rabbit	2,0	3	10	200	80-90
	Pork loin	1,5	3	10	200	70-80
	Leg of lamb	1,8	3	10	200	80-90
	Mackerels	1,3	3	10	200	30-40
	Dentex	1,5	3	10	180	30-40
	Trout baked in foil	1,0	3	10	200	30-35
	Neapolitan-style pizza	0,6	3	15	210	15-20
	Dry biscuits	0,5	4	15	180	25-30
	Tart	1,1	3	15	180	30-35
	Chocolate cake	1,0	3	15	165	50-60
	Leavened cakes	1,0	4	15	165	50-60
Grill	Soles and cuttlefish	1	4	5	-	6
	Squid and prawn kebabs	1	4	3	-	4
	Cod filet	1	4	3	-	10
	Grilled vegetables	1	4	-	-	8-10
	Veal steak	1	4	5	-	20-25
	Chops	1,5	4	5	-	20-25
	Hamburgers	1	4	3	-	10-15
	Sausages	1,7	4	5	-	20-25
	Toasted sandwiches	n.° 4	4	3	-	2-3
	With rotisserie (where present)					
	Veal on the spit	1.0	-	-	-	80-90
	Chicken on the spit	1.5	-	-	-	80-90
	Lamb on the spit	1.0	-	-	-	80-90

N.B.: cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

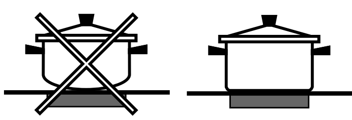
Precautions and tips

GB

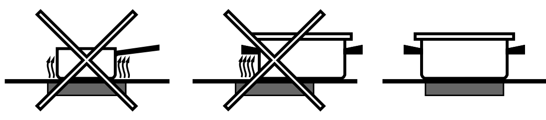
! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

Practical advice on using the appliance

To obtain the best results from your hob:
- Use flat-bottomed pans to ensure that they adhere to the cooking zone perfectly.



- Always use pans with a diameter that is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the available heat.



- Make sure that the bottom of the cookware is always dry and clean to guarantee correct adherence and durability, not only for the cooking zones but also for the cookware itself.

- Avoid using the same cookware that is used on gas burners: the heat concentration on gas burners may have warped the base of the pan, causing it not to adhere to the surface correctly.

- Never leave a cooking zone on without cookware placed on it because it heats up and rapidly reaches the maximum level, which could damage the heating elements.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet. Do not use the hob as a worktop or chopping board.
- The glass ceramic hob is resistant to mechanical shocks, but it may crack (or even break) if hit with a sharp object such as a tool. If this happens, disconnect the appliance from the electricity mains immediately and contact a Service Centre.
- If the surface of the hob is cracked, switch off the appliance to prevent electric shocks from occurring.
- Ensure that power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the hob.
- Remember that the cooking zones remain relatively hot for at least thirty minutes after they have been switched off. An indicator light provides a warning when residual heat is present (*see Start-up and use*).
- Keep any object which could melt away from the hob, for example plastic and aluminium objects, or products with a high sugar content. Be especially careful when using plastic film and aluminium foil or packaging: if placed on surfaces that are still hot, they may cause serious damage to the hob.
- Always make sure that pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- Do not place metal objects (knives, spoons, pan lids, etc.) on the hob as they may become hot.
- **For the attention of wearers of pacemakers or other active implants:**
  The hob complies with all current standards on electromagnetic interference.
  Your induction hob is therefore perfectly in keeping with legal requirements (89/336/CEE directives). It is designed not to create interference on any other electrical apparatus being used on condition that the apparatus in question also complies with this legislation.
  Your induction hob generates short-range magnetic fields.
  To avoid any interference between your induction hob and a pacemaker, the latter must be designed to comply with relevant regulations.
  In this respect, we can only guarantee our own product conformity. Please consult the pacemaker manufacturer or your doctor concerning its conformity or any possible incompatibility.
- **When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.**
- If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the same from sliding off the pedestal itself.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.

Care and maintenance



GB

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

! Do not use abrasive or corrosive detergents (for example, products in spray cans for cleaning barbecues and ovens), stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

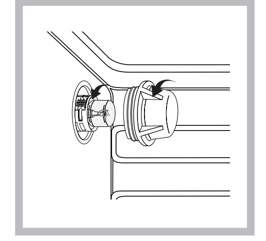
To extend the life of your oven, it must be cleaned frequently, keeping in mind that:

- The self-cleaning panels (if present) and the enameled parts should be washed with warm water - abrasive powders and corrosive substances should be avoided;
- The inside of the oven should be cleaned immediately after use with warm water and soap; the soap should be rinsed away and the interior dried thoroughly;
- Stainless steel can be stained if it remains in contact with agressive detergents (containing phosphorus) or water with a high lime content. We recommend that you rinse these parts thoroughly and dry them well after cleaning. It is also a good idea to dry any water spills;
- Never line the bottom of the oven with aluminium foil because the buildup of heat will not only impede the cooking process, but could also damage the enamel.

Changing the oven light bulb

- Cutoff the supply of power to the oven by turning off the omni-polar switch connecting it to the mains, or by removing the plug if it is accessible;
- Unscrew the glass cover attached to the lamp holder;
- Unscrew the lamp and replace it with another high-temperature lamp (300°C) with the following characteristics:

- Voltage: 230/240 V
- Wattage: 15W
- Socket: E14



- Remount the glass cover and reconnect the appliance to the power supply.

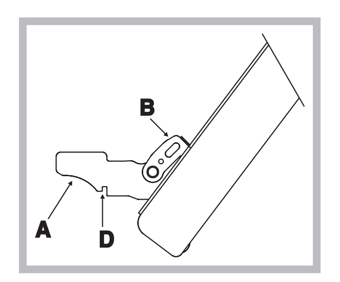
Disassembling/assembling the oven door

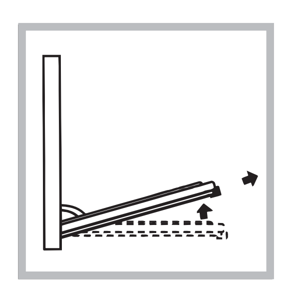
To make it easier to clean the inside of your oven, the oven door can be removed, by proceeding as follows:

- Open the door completely and lift the 2 levers “B”;
- Now, shutting the door slightly, you can lift it out by pulling out the hooks “A” as shown in figure.

To reassemble the door:

- With the door in a vertical position, insert the two hooks “A” into the slots;
- Ensure that seat “D” is hooked perfectly onto the edge of the slot (move the oven door backwards and forward slightly);
- Keep the oven door open fully, unhook the 2 levers “B” downwards and then shut the door again.





10/2008 - 195042237.06
XEROX BUSINESS SERVICES